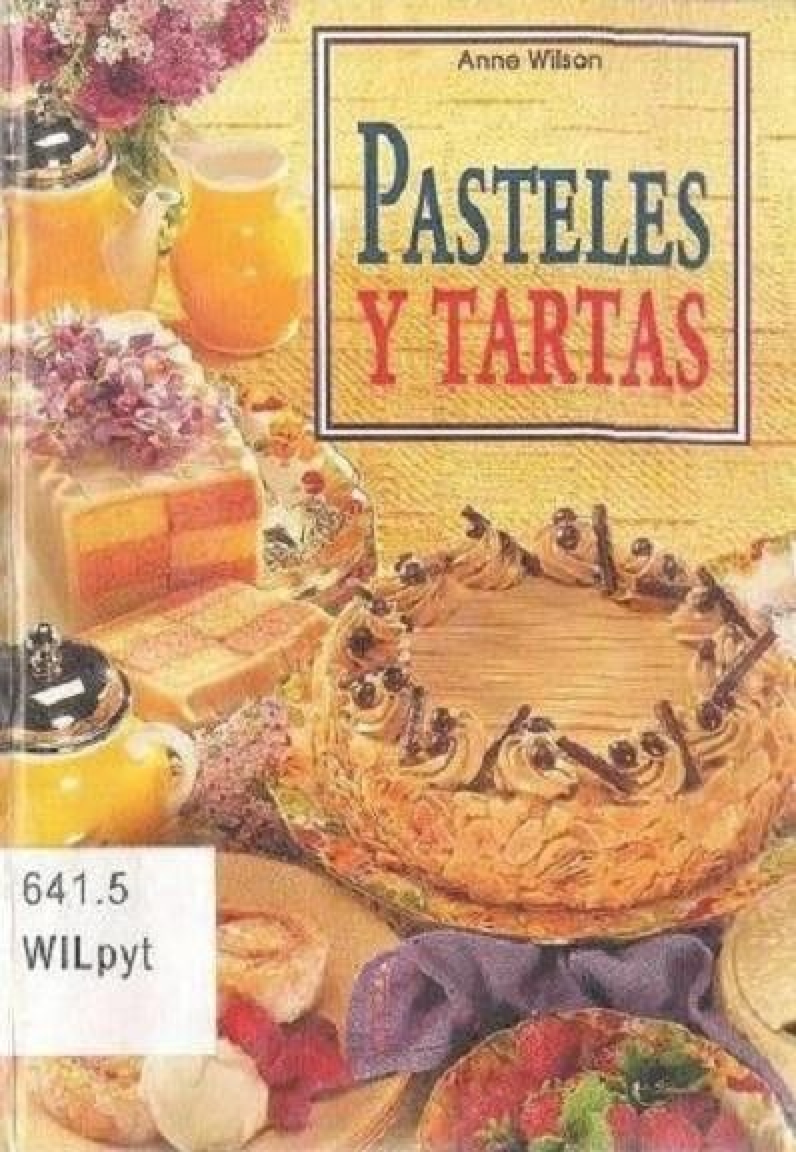
Anne Wilson

PASTELES Y TARTAS



Bizcocho de canela

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
30 minutos

Para un bizcocho de 20 cm

60 g de mantequilla
½ taza de azúcar
1 huevo poco batido
1 cucharadita de esencia de vainilla
¾ taza de harina de fuerza
¼ taza de harina blanca
½ taza de leche

Cobertura
20 g de mantequilla fundida
1 cucharada de azúcar
1 cucharadita de canela molida

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde llano redondo de 20 cm con mantequilla fundida o aceite; forre la base con papel parafinado. Con la batidora eléctrica, bata la mantequilla y el azúcar en un cuenco pequeño hasta conseguir una mezcla ligera y cremosa. Agregue el huevo gradualmente y bata cada vez. Añada la esencia de vainilla y bata hasta que estén bien entremezclados.
2. Pase la mezcla a un cuenco grande y con una cuchara metálica incorpore las harinas tamizadas alternativamente con la leche. Remueva hasta obtener una mezcla homogénea y luego pásela al molde preparado a cucharadas. Hornee durante 30 minutos o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Deje el bizcocho en el molde durante 5 minutos antes de volcarlo en una rejilla para que se enfríe.
3. Mientras el bizcocho está todavía templado, unte la superficie con mantequilla fundida y espolvoréela con una mezcla de azúcar y canela.

Bizcocho de zanahoria

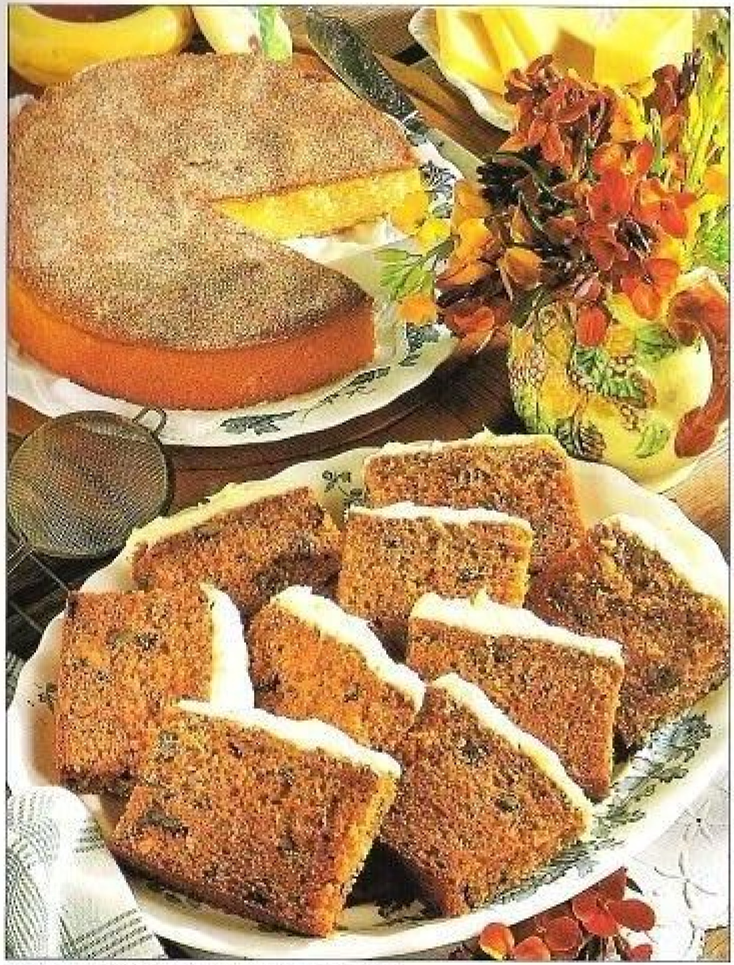
Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
1 hora

Para un pastel cuadrado de 20 cm

2 tazas de zanahoria rallada
⅓ taza de sultanas
⅓ taza de nueces
1 taza de azúcar
3 huevos poco batidos
¾ taza de aceite vegetal
2 tazas de harina de fuerza
2 cucharaditas de especias variadas
2 cucharaditas de jengibre molido
1 cucharadita de canela molida
1 cucharadita de bicarbonato de sosa

Cobertura
185 g de requesón
⅓ taza de azúcar glas

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde hondo cuadrado de 20 cm con mantequilla fundida o aceite; forre la base con papel parafinado. Coloque la zanahoria rallada, las pasas, las nueces troceadas y el azúcar en un cuenco grande y añada la mezcla de huevo y el aceite.
2. Agregue la harina tamizada, las especias y el bicarbonato y mezcle con una cuchara de madera.
3. Vierta sobre el molde preparado y allane la superficie. Hornee durante 1 hora o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Deje el bizcocho en el molde 10 minutos antes de volcarlo sobre una rejilla para enfriar.
4. Para elaborar la cobertura: Pase por la batidora el requesón y el azúcar hasta que esté ligero y cremoso. Espárzalo por la superficie del bizcocho y espolvoréelo con una mezcla de especias o nuez moscada, según sus preferencias.
Variante: Añada una cucharadita de ralladura de limón a la cobertura.



Bizcocho de canela (arriba) y Bizcocho de zanahoria.

Bizcocho de chocolate

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
1 hora

Para 1 pastel

185 g de mantequilla
¾ taza de azúcar
2 huevos poco batidos
1 taza de harina de fuerza
¾ taza de harina blanca
½ taza de cacao en polvo
1 cucharada de bicarbonato de sosa
½ taza de leche

Cobertura
30 g de mantequilla fundida
2 cucharadas de agua
2 cucharadas de cacao en polvo
1 taza de azúcar glas

1. Precaliente el horno a 180 °C. Unte un molde rectangular de 21 x 14 x 7 cm con mantequilla fundida o aceite; forre la base y las paredes con papel parafinado. Pase por la batidora eléctrica la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla ligera y cremosa. Añada gradualmente los huevos y bata cada vez.
2. Pase la masa a un cuenco grande. Con una cuchara de metal incorpore las harinas tamizadas, el cacao en polvo y el bicarbonato en alternancia con la leche; remueva hasta que la mezcla sea homogénea. Pásela a cucharadas al molde preparado y allane la superficie.
3. Hornee durante 1 hora, hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Deje el bizcocho en el molde durante 5 minutos antes de volcarlo sobre una rejilla metálica para que se enfríe.
4. Para elaborar la cobertura: Mezcle la mantequilla fundida, el agua caliente y el cacao en un cuenco mediano hasta que la mezcla sea homogénea. Agregue el azúcar. Remueva hasta que todos los ingredientes estén bien entremezclados. Una vez frío, esparza la cobertura sobre el bizcocho y espolvoréelo con azúcar glas.

Tiempo de conservación: El Bizcocho de chocolate se puede conservar en el congelador hasta 1 mes sin la cobertura, sellado en un envoltorio de plástico.

Variante: Si prefiere un bizcocho de más sabor, sustituya el agua caliente y el cacao en polvo por 50 g de chocolate negro cuando elabore la cobertura. Mezcle el chocolate y la mantequilla en un cuenco pequeño resistente al calor, introdúzcalo en una cacerola con agua hirviendo y remueva hasta que el chocolate se haya fundido. Incorpore la mezcla de chocolate al azúcar glas tamizado y remueva hasta que la mezcla sea homogénea. Una vez frío el bizcocho, esparza la cobertura por la superficie y decórelo con virutas de chocolate, si lo desea.



Forre la base y las paredes del molde que ha engrasado con papel parafinado.



Incorpore los ingredientes secos tamizados con una cuchara metálica.





Compruebe si el bizcocho está cocido clavando una brocheta en el centro: tiene que salir limpia.



Remueva la cobertura hasta que sea homogénea y los ingredientes estén bien entremezclados.

Pastel de cerezas

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
45 minutos

Para un pastel en forma de corona de 20 cm

1 taza de cerezas confitadas
90 g de mantequilla
⅔ taza de azúcar
2 huevos poco batidos
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 taza de harina de fuerza
⅔ taza de harina blanca
85 ml de leche

Cobertura
1 taza de azúcar glas
20 g de mantequilla
1-2 cucharadas de agua
colorante de color rosa

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180 °C. Unte un molde en forma de corona de 20 cm y paredes acanaladas con aceite o mantequilla fundida. Espolvoréelo con un poco de harina y retire el exceso. Coloque las cerezas en un colador y páselas por debajo del grifo para retirar el almíbar; séquelas presionándolas ligeramente con papel de cocina. Pase por la batidora la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Añada los huevos poco a poco y bata bien cada vez. Agregue la vainilla y bata hasta que esté bien entremezclada.
2. Pase la mezcla a un cuenco grande y con una cuchara metálica incorpore alternativamente las harinas tamizadas y la leche. Remueva hasta que los ingredientes estén bien mezclados y haya obtenido una mezcla homogénea.
3. Pase la mezcla al molde a cucharadas y allane la superficie. Hornee durante 35 minutos o hasta que al clavar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Deje reposar durante 10 minutos en el molde antes de volcarlo sobre una rejilla metálica para que se enfríe.
4. Para elaborar la cobertura: Mezcle el azúcar glas tamizado, la mantequilla y el agua en un cuenco pequeño resistente al calor, póngalo al baño María y remueva hasta que la mantequilla se haya fundido y el azúcar presente un aspecto brillante y homogéneo. Agregue un par de gotas de colorante rosa y remueva. Con una cuchara vierta la cobertura sobre el pastel y deje que se resbale por los laterales.

Tiempo de conservación: Este pastel se conserva hasta 2 días si se guarda en un recipiente hermético en el frigorífico. Se puede congelar, sin la cobertura, hasta 1 mes.

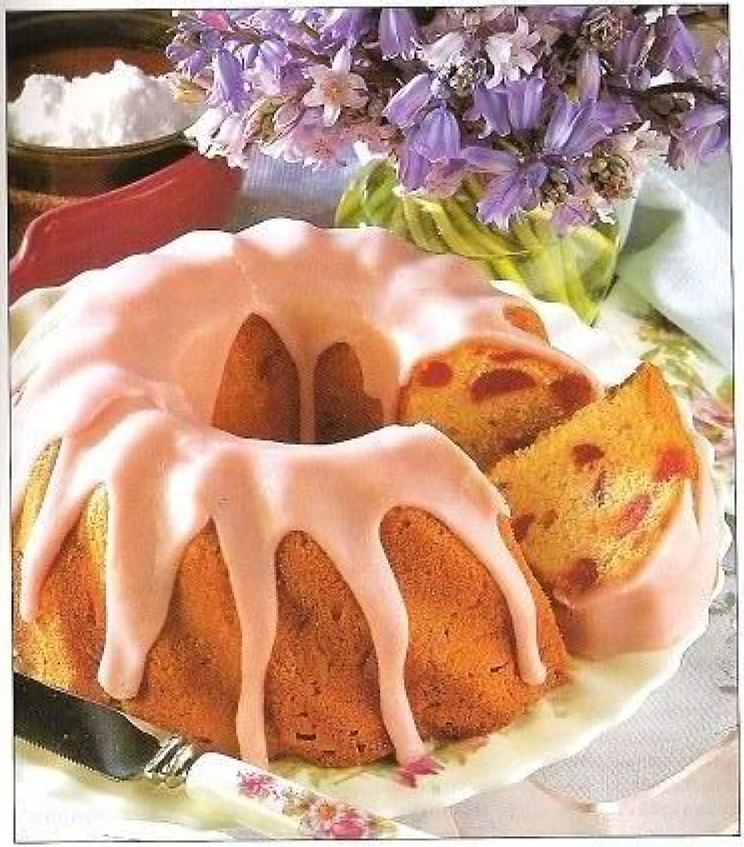
Variante: Antes de que cuaje, espolvoree la cobertura con coco rallado.



Escurra las cerezas confitadas en papel de cocina presionándolas ligeramente.



Con la ayuda de una cuchara de metal, añada las harinas tamizadas alternativamente con la leche.





Compruebe si el pastel está cocido insertando una brocheta metálica en el centro.



Agregue un par de gotas de colorante rosa a la mezcla de la cobertura y remueva.

Tarta Dobos

Tiempo de preparación:
55–60 minutos
Tiempo de cocción:
40 minutos

Para 12 porciones

8 huevos
1 taza de azúcar
1½ taza de harina blanca
100 g de chocolate negro fundido
250 g de mantequilla

Relleno
1½ taza de azúcar
½ taza de agua
5 yemas de huevo
¼ taza de cacao en polvo

Cobertura de caramelo
1 taza de azúcar
½ taza de agua
125 g de almendras tostadas, en láminas

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Forre seis bandejas de horno con papel parafinado y dibuje un círculo de 23 cm en cada hoja de papel. Bata las yemas de huevo y la mitad del azúcar durante 20 minutos o hasta obtener una mezcla espesa y pálida. Bata las claras de huevo a punto de nieve. Añada de forma gradual el resto de azúcar y bata hasta conseguir una mezcla espesa y brillante. Tamice la harina encima de la yema de huevo; mézclelas cuidadosamente con una cuchara metálica. Añada las claras de huevo en tres tandas. Esparza la masa uniformemente sobre los círculos que ha dibujado en las bandejas. Hornee de 6 a 9 minutos o hasta que las porciones de masa estén ligeramente doradas y la parte superior vuelva a subir al presionarla con el dedo. Vuélquelas sobre una rejilla metálica y déjelas enfriar.

2. Para elaborar el relleno: Coloque el azúcar y el agua en una cacerola mediana y remueva hasta que el primero se haya disuelto. Llévelo a ebullición, baje el fuego y déjelo cocer a fuego lento de 10 a 15 minutos o hasta que el almíbar sea un líquido espeso. En un cuenco bata las yemas de huevo y añada gradualmente y en un pequeño chorro el almíbar, sin dejar de remover; siga batiendo hasta que la mezcla se haya enfriado y sea espesa. Agregue el cacao y bata hasta obtener una mezcla homogénea. Incorpore luego el chocolate fundido y mezcle bien. Bata la mantequilla hasta que sea ligera y cremosa; añada gradualmente la mezcla de huevo y bata hasta que los ingredientes estén bien mezclados.

3. Para elaborar la cobertura de caramelo: Pase a una sartén de fondo pesado el azúcar y el agua y cueza a fuego lento hasta que el azúcar se haya disuelto. Hierva, sin remover, de 5 a 10 minutos o hasta que el almíbar sea dorado. Viértala sobre una de las porciones de masa y esparza el caramelo



Divida la masa del pastel uniformemente y viértala sobre papel parafinado formando círculos.



Agregue el almíbar de forma gradual a las yemas batidas, en pequeños chorros.

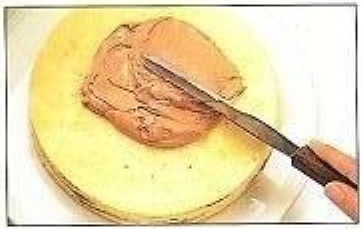


rápida y uniformemente. Antes de que la cobertura endurezca, divida la superficie en 12 partes con un cuchillo caliente, afilado y engrasado.

4. Esparza el relleno sobre las porciones restantes, reserve una parte para cubrir los laterales. Monte las porciones de masa una encima de la otra, colocando la que está cubierta de caramelo encima de todo. Cubra los laterales con relleno y decórelos con almendras.



Hierva el azúcar y el agua sin remover hasta obtener un almíbar de color dorado.



Esparza el relleno de chocolate sobre las porciones de masa restantes. Reserve para los laterales.

Bizcocho de Madeira

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
55 minutos

Para un pastel rectangular

150 g de mantequilla
¾ taza de azúcar
3 huevos poco batidos
2 cucharaditas de piel de naranja o limón rallada
½ taza de almendras molidas
1⅓ tazas de harina de fuerza
azúcar glas

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde rectangular de 23 x 13 x 7 cm con mantequilla o aceite; forre la base y las paredes con papel parafinado. Pase por la batidora la mantequilla y el azúcar en un cuenco pequeño hasta que la mezcla sea ligera y cremosa. Agregue gradualmente los huevos, batiendo bien cada vez. Añada la ralladura y bata hasta entremezclarla.

2. Pase la mezcla a un cuenco grande. Con una cuchara metálica, vierta las almendras molidas y la harina tamizada; remueva hasta mezclar bien.

3. Pase la masa al molde a cucharadas y allane la superficie. Hornee durante 55 minutos o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia.

4. Deje el bizcocho en el molde durante 10 minutos antes de volcarlo sobre una rejilla. Espolvoree la superficie con azúcar glas antes de servir.

Tiempo de conservación: Hasta cuatro días en un recipiente hermético.

Rollos de dátiles y nueces

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
1 hora

Para dos rollos

¾ taza de harina de fuerza
¾ taza de harina blanca
½ cucharadita de bicarbonato de sosa
1 cucharadita de especias variadas
1 taza de nueces troceadas
100 g de mantequilla
¾ taza de azúcar moreno
½ taza de agua
1½ tazas de dátiles en trozos pequeños
1 huevo poco batido

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte dos moldes cilíndricos de 17 x 8 cm y las respectivas tapaderas con mantequilla fundida o aceite. Tamice las harinas, el bicarbonato y las especias variadas y páselas a un cuenco grande. Añada las nueces, remueva hasta que esté todo bien mezclado y forme un hueco en el centro.

2. Mezcle la mantequilla, el azúcar, el agua y los dátiles en una cacerola y deje cocer a fuego lento hasta que la mantequilla se haya fundido y el azúcar se haya disuelto. Retírelo del fuego y déjelo enfriar un poco.

3. Agregue al cuenco la mezcla de mantequilla y huevo y remueva para mezclar bien. Pase la masa a cucharadas a los moldes y hornee boca arriba durante 1 hora o hasta que al clavar una brocheta, ésta salga limpia. Deje los pasteles en los moldes 10 minutos y luego vuélquelos sobre una rejilla metálica. Sírvalos cortados en rebanadas y acompañados de mantequilla.



Bizcocho de Madeira (arriba) y Rollos de dátiles y nueces.

Rollo con crema de miel

Tiempo de preparación:
40 minutos
Tiempo de cocción:
12 minutos

Para un rollo

- ¾ **taza de harina de fuerza**
- **2 cucharaditas de especias variadas**
- **3 huevos**
- ⅓ **taza de azúcar moreno**
- ¼ **taza de coco rallado**

Crema de miel

- **125 g de mantequilla**
- ⅓ **taza de azúcar**
- **2 cucharadas de miel**



1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 210°C. Unte un molde de 30 x 25 x 2 cm con mantequilla o aceite; forre la base con papel parafinado, de modo que sobresalgan los laterales. Tamice la harina y las especias tres veces sobre una hoja de papel encerado. Bata los huevos en un cuenco grande durante 5 minutos, hasta obtener una mezcla espesa, espumosa y de color pálido. Añada el azúcar de forma gradual, sin dejar de batir, hasta que se haya disuelto y la masa sea pálida y brillante. Agregue la harina de forma rápida y ligera.

2. Distribuya la mezcla de modo uniforme en el molde que ha forrado. Hornee durante 12 minutos, hasta que el pastel esté algo dorado y resulte esponjoso al tacto. Extienda un paño de cocina limpio y seco, cúbralo con papel encerado y espolvoree con el coco. Vuelque encima el pastel cocido y déjelo reposar durante 1 minuto.

3. Con el paño como guía, enrolle cuidadosamente el pastel, junto con el papel, empezando por el lado corto; déjelo reposar durante 5 minutos o hasta que se haya enfriado. Desenróllelo y deseche el papel. A continuación, úntelo con Crema de miel y vuelva a enrollarlo; recorte los bordes con un cuchillo. Sírvalo en rebanadas.

4. Para elaborar la Crema de miel: Pase por la batidora en un cuenco pequeño, la mantequilla, el azúcar y la miel hasta conseguir una mezcla ligera y cremosa. Retire el cuenco de la batidora y cubra la mezcla con agua fría, haga girar el cuenco para que el agua corra por toda la superficie de la mezcla y, a continuación, deséchela. Repita la operación seis veces hasta conseguir una crema blanca y esponjosa y hasta que el azúcar se haya disuelto del todo.





Añada el azúcar a los huevos batidos y bata hasta conseguir una mezcla pálida y brillante.



Hornee la masa hasta que la superficie esté algo dorada y resulte esponjosa al tacto.



Enrolle la masa con papel encerado, utilizando un paño de cocina como guía.



Cubra la mezcla de mantequilla, azúcar y miel con agua fría; hágala girar y luego deséchela.

Pastel de los ángeles

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
45 minutos

Para un pastel en forma de corona de 23 cm

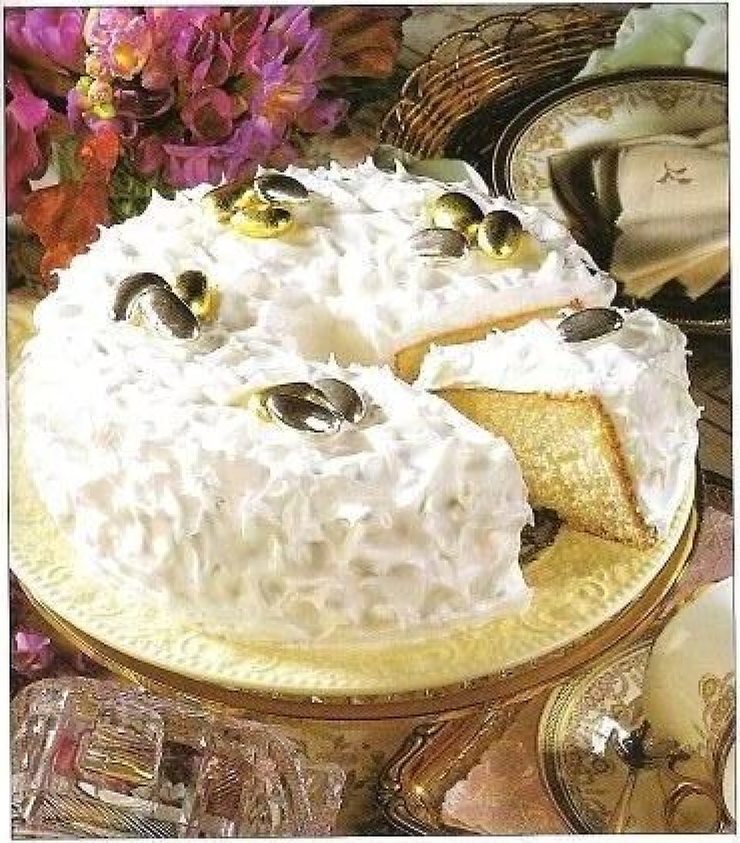
⅔ taza de harina blanca
¼ taza de fécula de maíz
⅓ taza de azúcar
10 claras de huevo
1½ tazas de crémor tártaro
1 taza de azúcar, adicional
1 cucharadita de esencia de vainilla

Cobertura
1¼ taza de azúcar
½ taza de agua
3 claras de huevo

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Tamice las harinas dos veces sobre una hoja de papel encerado. Añada el azúcar y vuelva a tamizar. Monte las claras de huevo a punto de nieve en un cuenco grande. Agregue el tártaro y bata hasta que esté bien mezclado.
2. Incorpore el azúcar gradualmente, sin dejar de batir, hasta que se haya disuelto y haya obtenido una mezcla espesa y brillante. Añada la vainilla y mezcle bien.
3. Con una cuchara metálica agregue la harina en tres tandas hasta mezclarla. Pase la mezcla a cucharadas a un molde en forma de corona de 23 cm. y hornee durante 45 minutos, hasta que la masa esté algo dorada y resulte esponjosa al tacto. Vuelque el pastel sobre una tabla y no retire el molde hasta que la masa esté del todo fría. Deslice un cuchillo por el lateral del pastel para que se suelte del molde; vuélquelo sobre una fuente grande. Cubra la superficie y los laterales con la cobertura y decore con peladillas, si lo desea.
4. Para elaborar la cobertura: Mezcle el azúcar y el agua en una cacerola pequeña. Remueva constantemente a fuego lento hasta que la mezcla hierva y el azúcar se haya disuelto. Deje cocer, sin tapar y sin remover, durante 5 minutos. Con la batidora eléctrica, monte las claras a punto de nieve en un cuenco limpio y seco. Vierta, luego, el almíbar caliente hasta que la mezcla sea espesa, brillante y haya aumentado de volumen.

Tiempo de conservación: Hasta dos días en un recipiente hermético.

Nota: Tradicionalmente, este pastel se hornea en un molde especial para "angel food cake", de venta en comercios de utensilios de cocina especializados o en grandes almacenes.





Tamice la harina blanca y la fécula de maíz dos veces sobre una hoja de papel encerado.



Añada la esencia de vainilla a la mezcla de claras de huevo batidas y azúcar.



Vuelque el pastel sobre una tabla y déjelo reposar hasta que se haya enfriado completamente.



Vierta el almíbar caliente en un chorro pequeño en las claras de huevo, batiendo constantemente.

Pastel genoise de moca

Tiempo de preparación:
40 minutos
Tiempo de cocción:
40 minutos

Para un pastel redondo de 23 cm

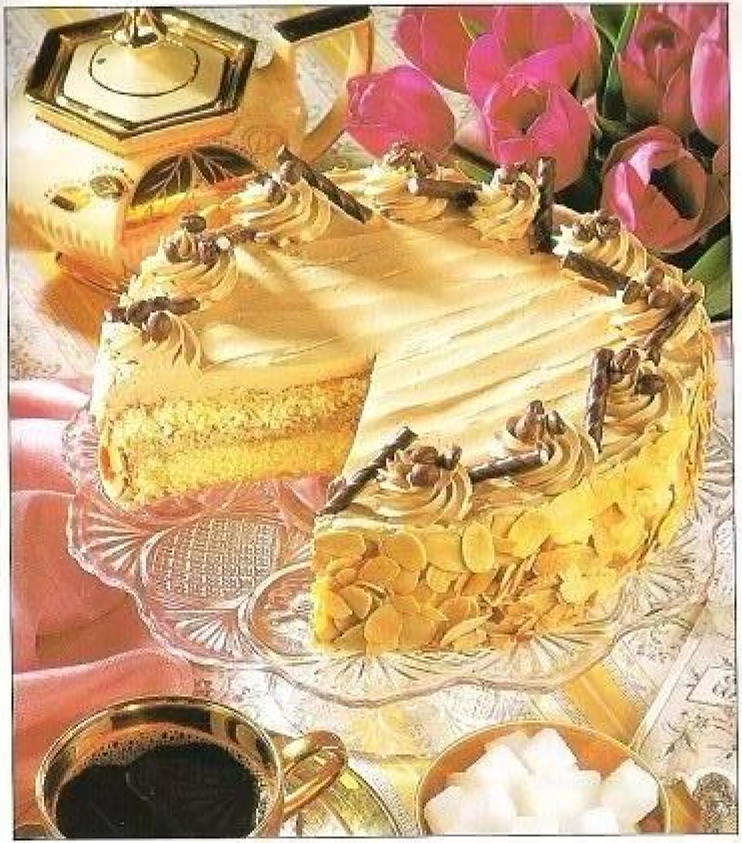
1 taza de harina blanca
4 huevos
⅓ taza de azúcar
60 g de mantequilla, fundida y enfriada
Crema de moca
½ taza de azúcar
⅓ taza de agua
4 yemas de huevo
250 g de mantequilla, reblandecida
2 cucharaditas de café soluble
1 cucharada de agua caliente
2 cucharadas de crema de cacao
1 taza de almendras tostadas, en láminas
granos de café, cubiertos de chocolate o tostados, para decorar

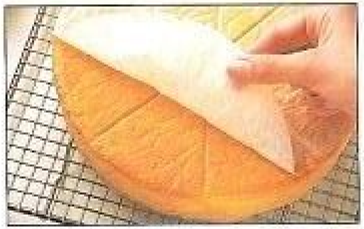
1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde hondo redondo de 23 cm con aceite o mantequilla fundida; forre la base y las paredes con papel parafinado. Tamice la harina tres veces sobre una hoja de papel encerado. Bata los huevos y el azúcar en un cuenco grande durante 6 minutos o hasta que la mezcla sea espesa y pálida y haya aumentado de volumen. Con una cuchara metálica, añada la harina en dos tandas, de forma rápida y ligera hasta que los ingredientes estén mezclados. Añada la mantequilla fundida, desechando el sedimento blanco, con la segunda tanda. Distribuya la mezcla de modo uniforme por el molde y hornee durante 35 minutos, hasta que la masa esté algo dorada y resulte esponjosa al tacto. Deje el pastel en el molde durante 2 minutos antes de volcarlo sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Retire el papel.

2. Para elaborar la crema de moca: Mezcle el azúcar y el agua en una cacerola pequeña y cueza la mezcla a fuego lento, sin que llegue a hervir, y remueva hasta que el azúcar se haya disuelto del todo; llévelo, entonces, a ebullición, baje un poco el fuego y déjelo cocer sin remover, durante 5 minutos. Retire el almíbar del fuego y déjelo enfriar. Con la batidora eléctrica, bata las yemas durante 2 minutos. Poco a poco vaya agregando el almíbar a las yemas batiendo constantemente hasta que la mezcla se enfríe. Añada gradualmente la mantequilla a la mezcla enfriada batiendo constantemente hasta que sea fina y cremosa. Incorpore el café disuelto en agua caliente y bata hasta que esté bien mezclado. Para montar el pastel, córtelo por la mitad horizontalmente con la ayuda de un cuchillo de sierra. Unte la superficie de cada mitad del pastel con crema de cacao y la capa inferior con un cuarto de la crema de moca y coloque encima la otra mitad del pastel y dos tercios del resto de crema sobre la parte superior y los laterales del pastel; allane la superficie. Distribuya almendras laminadas por los laterales del pastel y coloque el resto de crema de moca en una manga pastelera con una boquilla acanalada. Elabore rosetas de crema de moca para decorar el borde superior del pastel y, si lo desea, puede adornarlas con granos de café pequeños o con barritas de chocolate a la menta.

Tiempo de conservación: Este pastel se conserva hasta tres días si se guarda en un recipiente hermético.

Nota: La genoise es el típico bizcocho elaborado con masa batida, muy ligero y cremoso.





Cuando el pastel se haya enfriado sobre una rejilla metálica, retire el papel parafinado.



Agregue gradualmente la mantequilla a la mezcla fría de yema de huevo batida y almíbar.

Bizcocho de sémola y almíbar de limón

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
50 minutos

Para un pastel en forma de corona de 23 cm

150 g de mantequilla
¾ taza de azúcar
2 huevos poco batidos
2 cucharaditas de ralladura de limón
1½ taza de sémola molida fina
1 taza de de almendras molidas
1½ cucharada de levadura en polvo
¼ taza de leche

Almíbar de limón
½ taza de zumo de limón
la piel de un limón
½ taza de azúcar

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde hondo de paredes acanaladas y en forma de corona de 23 cm con aceite o mantequilla fundida. Bata la mantequilla y el azúcar en un bol pequeño hasta que adquiera una consistencia ligera y cremosa. Agregue los huevos de manera gradual, batiendo bien cada vez. Añada la ralladura de limón y bata hasta que se entremezcle.
2. Pase la masa a un cuenco grande. Con la ayuda de una cuchara metálica, incorpore la sémola, las almendras y la levadura alternadamente con la leche y remueva hasta conseguir una mezcla homogénea.
3. Pase la masa a cucharadas al molde preparado y allane la superficie. Hornee durante 45 minutos o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Deje el bizcocho en el molde durante 5 minutos y luego vuélquelo sobre una bandeja para servir. Unte la parte superior y los laterales con almíbar, déjelo enfriar y espolvoréelo con azúcar glas tamizado.
4. Para elaborar el almíbar de limón: Mezcle el zumo, la piel y el azúcar en una cacerola pequeña. Deje cocer a fuego medio sin que llegue a hervir hasta que el azúcar se haya disuelto. Llévelo entonces a ebullición, baje el fuego y déjelo cocer durante 5 minutos.

Bizcocho con especias

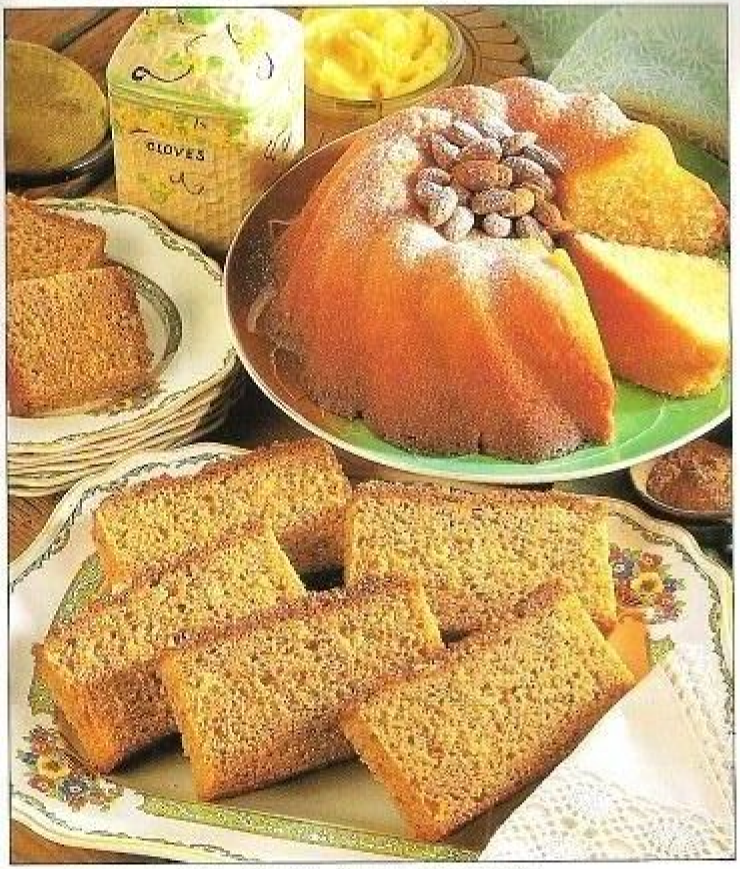
Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
50 minutos

Para un pastel de 20 cm

2 tazas de harina de fuerza
1 cucharadita de canela molida
1 cucharadita de jengibre molido
½ cucharadita de cardamomo molido
½ cucharadita de clavos de especia molidos
185 g de mantequilla
¾ taza de azúcar moreno
¼ taza de jarabe de caña
3 huevos poco batidos
¼ taza de suero de leche
2 cucharadas de azúcar moreno, adicionales
1 cucharadita de especias variadas
½ taza de nueces

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde hondo desmontable de 20 cm con aceite o mantequilla fundida; forre la base y las paredes con papel parafinado. Tamice la harina y las especias en un cuenco grande y forme un hueco en el centro. Mezcle la mantequilla, el azúcar y el jarabe de caña en una cacerola mediana. Cuézalo a fuego lento hasta que la mantequilla se haya fundido y la mezcla sea fina. Retírelo del fuego y déjelo enfriar.
2. Agregue la mezcla de mantequilla al cuenco; con una cuchara de madera, remueva hasta mezclar bien. Añada la mezcla de huevo y suero de leche y remueva hasta que los ingredientes estén mezclados y la mezcla sea fina.
3. Vierta la mezcla en el molde preparado y allane la superficie. Mezcle el azúcar adicional, las especias y las nueces en trozos finos, espárzalos por la superficie del bizcocho y presione ligeramente.
4. Hornee durante 45 minutos o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Deje reposar el pastel en el molde 15 minutos.

Tiempo de conservación: Hasta tres días en un recipiente hermético.



Bizcocho de sémola y almíbar de limón (arriba) y Bizcocho con especias.

Tarta de chocolate rellena

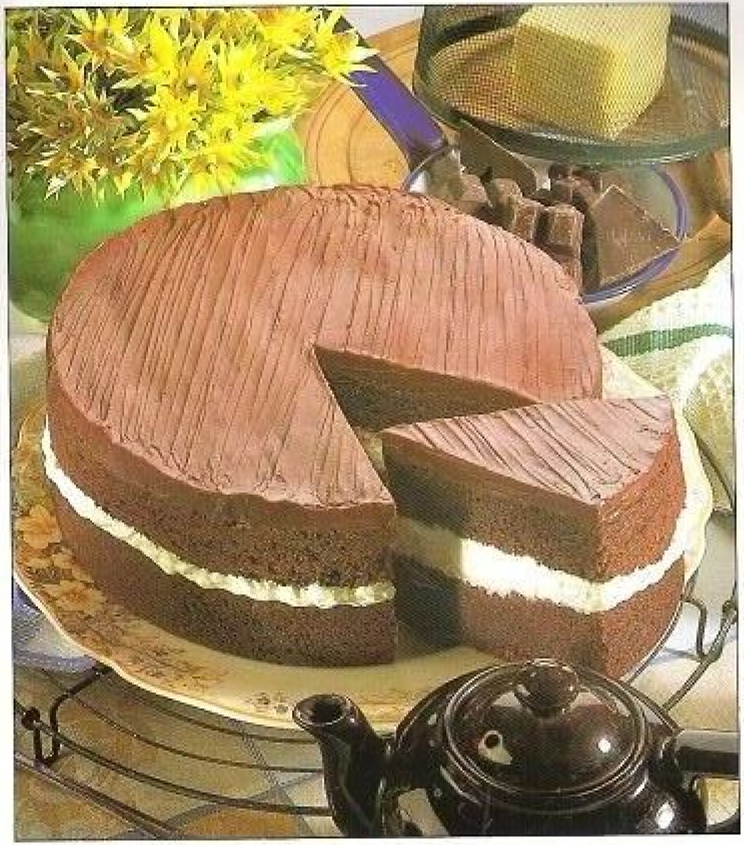
Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
1 hora

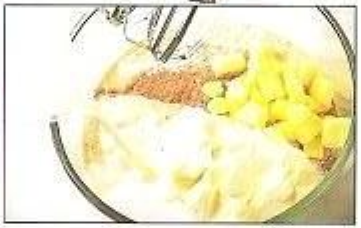
Para un tarta de 20 cm

1 taza de harina blanca
1 taza de harina de fuerza
1 taza de bicarbonato de sosa
⅔ taza de cacao en polvo
1¼ taza de azúcar
125 g de mantequilla
1 taza de leche
1 taza de crema agria
3 huevos poco batidos
¾ taza de nata montada
Cobertura de chocolate
50 g de chocolate negro
25 g de mantequilla
3 cucharaditas de azúcar glas

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde hondo redondo de 20 cm con aceite o mantequilla fundida. Tamice las harinas, la sosa y el cacao en un cuenco grande. Añada el azúcar, la mantequilla reblandecida, la leche y la crema agria; bata durante 1 minuto a velocidad media hasta que todos los ingredientes estén mezclados.
2. Agregue los huevos, aumente la velocidad de la batidora a rápida y bata durante 4 minutos, hasta obtener una masa fina y cremosa. Pásela al molde y hornee durante 1 hora o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Retire el pastel del horno y déjelo 10 minutos en el molde antes de volcarlo sobre una rejilla metálica.
3. Para elaborar la cobertura: Mezcle el chocolate y la mantequilla en un recipiente pequeño resistente al calor. Póngalo al baño María y remueva hasta que la mezcla se haya fundido y sea fina. Añada gradualmente el azúcar glas tamizado y remueva hasta que la cobertura sea homogénea.
4. Cuando el pastel se haya enfriado, córtelo por la mitad horizontalmente con un cuchillo de sierra y distribuya la nata montada por la mitad inferior. Unte la parte superior del pastel con una capa uniforme de cobertura de chocolate.
Nota: Cuando funda el chocolate, evite que agua o vapor entre en contacto con la mezcla, puesto que se formaría una masa dura, difícil de trabajar. Si esto ocurre, deberá desechar el chocolate y comenzar de nuevo todo el proceso.






Agregue el azúcar, la mantequilla, la leche y la crema agria a la harina y al cacao en polvo.


Al añadir los huevos, bata durante cuatro minutos, hasta obtener una mezcla fina y cremosa.


Incorpore gradualmente el azúcar glas tamizado a la mezcla de mantequilla y chocolate.


Una vez frío, corte el pastel por la mitad y distribuya la nata sobre la mitad inferior.

Bizcocho de almendra

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
45 minutos

Para un pastel redondo de 17 cm

125 g de mantequilla
⅔ taza de azúcar
esencia de almendra
3 huevos poco batidos
90 g de almendras molidas
½ taza de harina blanca
almendras para decorar

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde hondo redondo de 17 cm con mantequilla fundida o aceite. Forre la base y las paredes con papel parafinado. Pase por la batidora la mantequilla, el azúcar y 2 gotas de esencia de almendra en un cuenco pequeño hasta conseguir una mezcla ligera y cremosa.
2. Añada un tercio de los huevos, junto con otro tercio de almendras molidas; repita la operación con el resto del huevo y de las almendras.
3. Con una cuchara metálica añada la harina tamizada y remueva hasta que todo esté mezclado y haya conseguido una mezcla homogénea.
4. Pase la mezcla a cucharadas al molde; allane la superficie y decórela con almendras. Hornee el bizcocho 45 minutos o hasta que al clavar una brocheta en el centro, salga limpia. Deje el bizcocho en el molde 10 minutos y vuélquelo luego sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Sírvalo espolvoreado con azúcar glas.

Tiempo de conservación: Hasta tres días en un recipiente hermético y hasta dos meses en el congelador.

Bizcocho de semillas de alcaravea

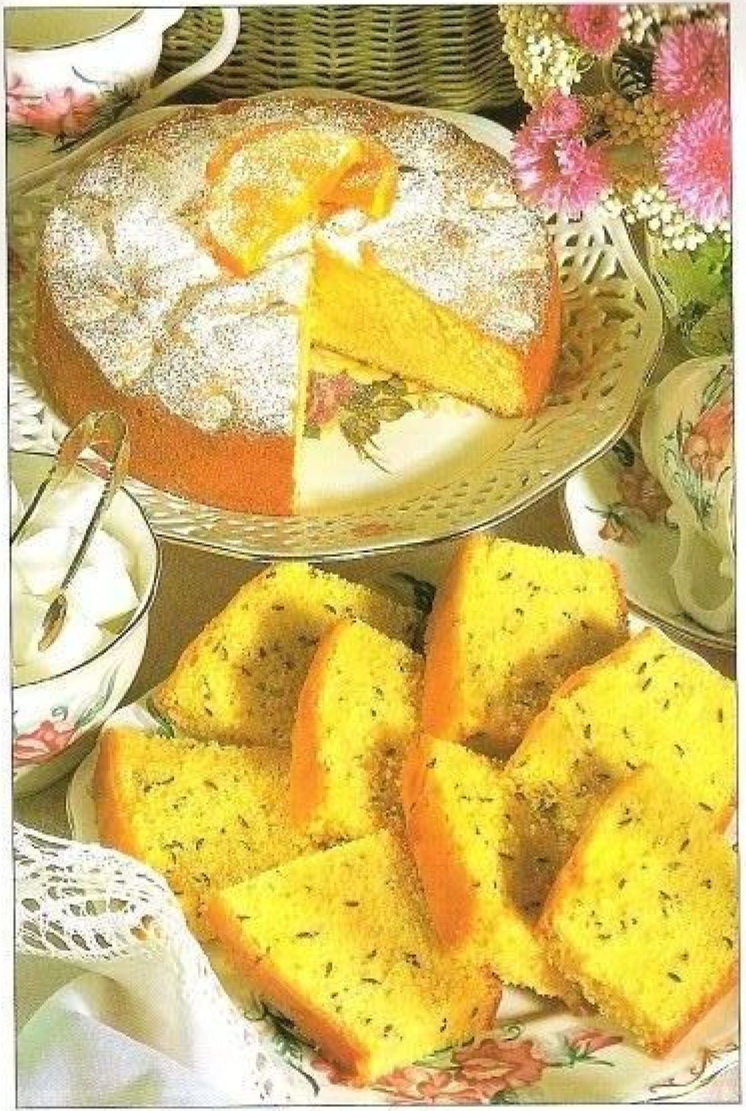
Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
50 minutos

Para un pastel redondo de 17 cm

125 g de mantequilla
½ taza de azúcar
3 huevos poco batidos
1¼ taza de harina de fuerza
3 cucharaditas de semillas de alcaravea
2 cucharadas de leche

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte la base y las paredes de un molde hondo redondo de 17 cm con aceite o mantequilla fundida y forre la base con papel parafinado. Pase por la batidora la mantequilla y el azúcar en un cuenco pequeño hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Añada los huevos de forma gradual y bata bien cada vez.
2. Pase la mezcla a un cuenco y, con una cuchara metálica, incorpore la harina tamizada y las semillas de alcaravea, en alternancia con la leche.
3. Pase la masa al molde y allane la superficie. Hornee durante 50 minutos o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Déjelo reposar durante 20 minutos en el molde y luego vuélquelo sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Puede servirlo espolvoreado con azúcar glas, si lo prefiere.

Tiempo de conservación: Una semana en un recipiente hermético o hasta tres meses en el congelador.
Nota: Se trata de un bizcocho tradicional inglés con el que se celebra el fin de la siembra en primavera.



Bizcocho de almendra (arriba) y Bizcocho de semillas de alcaravea.

Bizcocho de jengibre

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
¾ - 1 hora

Para un pastel cuadrado de 20 cm

125 g de mantequilla	**1 taza de leche**
½ taza de melaza negra	**2 huevos poco batidos**
½ taza de jarabe de caña	***Cobertura***
1½ tazas de harina	**1¾ tazas de azúcar glas**
1 taza de harina de fuerza	**1 cucharadita de jengibre molido**
bicarbonato de sosa	**30 g de mantequilla**
jengibre molido	**2 cucharaditas de leche**
1 cucharadita de especias variadas	**2 cucharaditas de zumo de limón**
½ cucharadita de canela molida	**1 cucharadita de ralladura de limón**
¾ taza de azúcar moreno	

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde hondo cuadrado de 20 cm con aceite o mantequilla fundida; forre la base con papel parafinado. Mezcle la mantequilla, la melaza y el jarabe en una cacerola; deje cocer a fuego lento hasta que la mantequilla se funda y retírelo del fuego.

2. Tamice las harinas, la sosa y las especias en un cuenco grande; añada el azúcar y remueva hasta mezclar bien los ingredientes secos. Forme un hueco en el centro y añada la mezcla de mantequilla junto con la mezcla de leche y huevo. Con una cuchara de madera remueva hasta conseguir una masa homogénea, con los ingredientes bien ligados.

3. Viértala en el molde forrado y allane la superficie. Hornee de 45 minutos a 1 hora o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Deje el bizcocho en el molde durante 20 minutos y vuélquelo sobre una rejilla para enfriarlo.

4. Para elaborar la cobertura de limón y jengibre: Mezcle el azúcar glas tamizado, el jengibre, la mantequilla, la leche y la ralladura en un cuenco pequeño y remueva hasta formar una pasta. Póngala al baño María, remueva hasta conseguir una mezcla homogénea y brillante y, a continuación, retírela del fuego. Distribúyala sobre la superficie del bizcocho con un cuchillo de hoja plana; decore con ralladura de limón o con jengibre confitado, según sus preferencias.

Tiempo de conservación: Este bizcocho es mucho más sabroso si se sirve 2 ó 3 días después de su elaboración. Se conserva hasta una semana en un recipiente hermético y hasta tres meses en el congelador.



Mezcle la mantequilla, la melaza y el jarabe de caña en una cacerola mediana.



Vierta la mezcla de leche y huevos junto con la de mantequilla sobre los ingredientes secos.





Después de dejarlo reposar 20 minutos en el molde, deje enfriar el bizcocho sobre una rejilla.



Remueva la cobertura en una cacerola al baño María hasta que sea homogénea y brillante.

Pastel Selva Negra

Tiempo de preparación:
45 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos

Para un pastel de dos capas de 20 cm

⅓ taza de harina blanca
⅓ taza de harina de fuerza
2 cucharadas de cacao en polvo
4 huevos
½ taza de azúcar
¼ taza de Kirsch
1½ tazas de nata montada
425 g de cerezas en conserva deshuesadas, bien escurridas
125 g de chocolate negro
guindas al marrasquino (con rabillo)

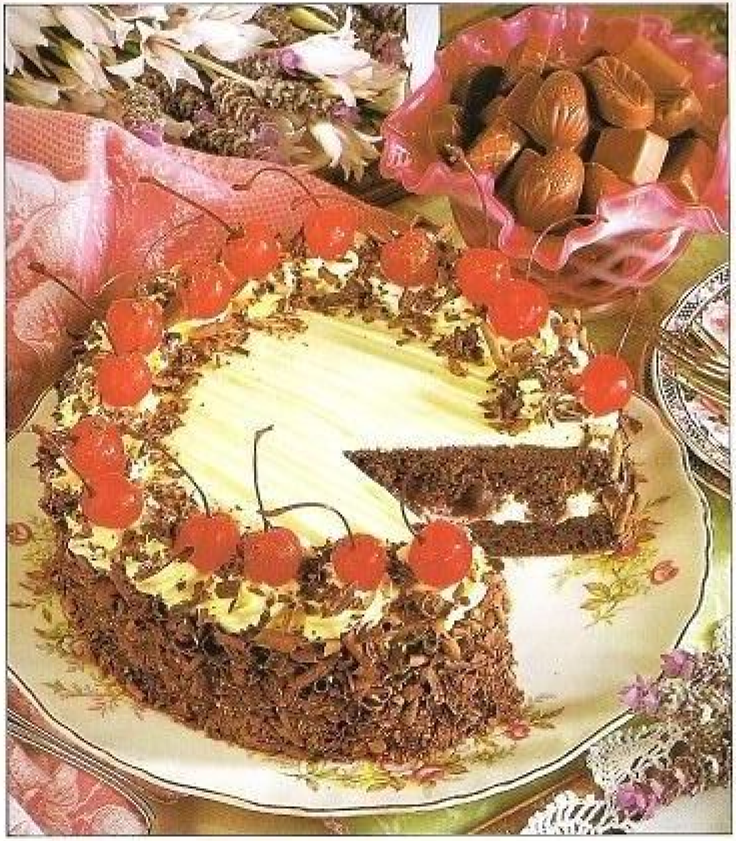
1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte dos moldes redondos llanos de 20 cm con aceite o mantequilla fundida; forre la base y las paredes con papel parafinado. Tamice las harinas y el cacao en polvo tres veces sobre papel encerado. Coloque las claras de huevo en un cuenco pequeño, limpio y seco. Móntelas a punto de nieve; agregue el azúcar de forma gradual, batiendo constantemente, hasta que éste se haya disuelto y se haya formado una mezcla espesa y brillante. Añada las yemas y bata otros 20 segundos. Pase la mezcla a un cuenco más grande.

2. Incorpore las harinas y el cacao de forma rápida y ligera. Distribuya la mezcla sobre los moldes de manera uniforme. Hornee durante 15 minutos, hasta que las masas resulten esponjosas al tacto. Déjelas en los moldes durante 5 minutos antes de volcarlas sobre rejillas metálicas para que se enfríen. Corte la parte superior abombada de las dos masas e inviértalas, de modo que la parte superior de cada una pase a ser la inferior.

3. Empape la parte superior de las masas con abundante Kirsch. Distribuya un cuarto de la nata montada sobre una de las masas, cúbrala con cerezas y coloque encima la otra masa. Con un cuchillo de hoja plana cubra el pastel completamente con nata montada.

4. Con un pelapatatas elabore virutas de chocolate y colóquelas, presionando ligeramente, sobre la nata de los laterales del pastel. Decore la parte superior con guindas al marrasquino y virutas de chocolate adicionales.

Nota: Si bien, tradicionalmente, este pastel se elabora con guindas frescas, escalfadas en almíbar y deshuesadas, las cerezas en conserva resultan un buen sustituto.





Añada las yemas y bata hasta obtener una mezcla espesa, pálida y de más volumen.



Distribuya la masa de manera uniforme en los dos moldes que ha preparado.



Coloque las cerezas sobre la nata montada de una de las masas, para elaborar, así, el relleno.



Haga virutas de chocolate rallando el lateral de la tableta con un pelapatatas.

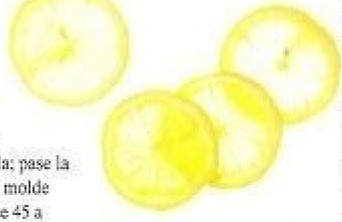
Bizcocho de yogur y cítricos

Tiempo de preparación:
40 minutos
Tiempo de cocción:
1¼ horas

Para un pastel redondo de 23 cm

180 g de mantequilla	*Almíbar de cítricos*
1 taza de azúcar	**1 taza de azúcar**
3 cucharaditas de ralladura de limón	**¾ taza de agua fría**
3 cucharaditas de ralladura de naranja	**1 trozo grande de piel de limón**
5 huevos	**1 cucharada de zumo de limón**
1 taza de yogur natural	**1 cucharada de zumo de naranja**
2½ tazas de harina	**1 cucharada de agua de azahar**
2½ cucharaditas de levadura en polvo	
½ cucharadita de bicarbonato de sosa	

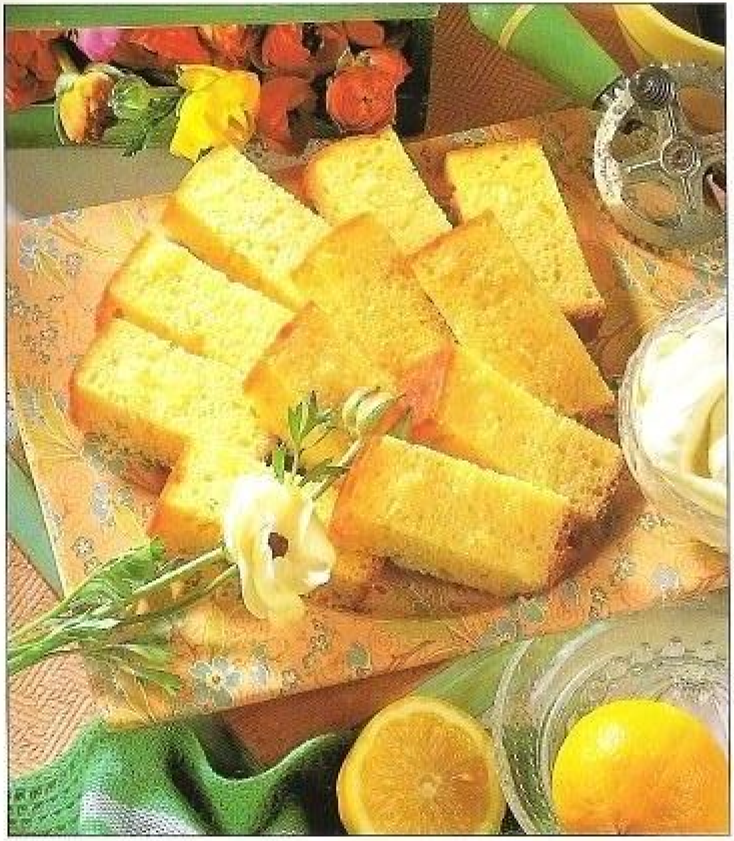
1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde hondo redondo, de 23 cm con aceite o mantequilla fundida; forre la base con papel parafinado. Pase por la batidora, en un cuenco pequeño, la mantequilla, el azúcar, las ralladuras de limón y de naranja hasta conseguir una mezcla ligera y cremosa. Añada las yemas de huevo de forma gradual, batiendo bien cada vez y luego pase la mezcla a un cuenco grande. Con una cuchara metálica, agregue el yogur, luego la mezcla de harina tamizada, la levadura y la sosa. Coloque las claras de huevo en un cuenco pequeño, limpio y seco y móntelas a punto de nieve con la batidora. Con la ayuda de una cuchara metálica, incorpore rápidamente las claras de huevo en la mezcla de mantequilla; pase la masa a cucharadas al molde preparado. Hornee de 45 a 50 minutos o hasta que al clavar una brocheta en el centro del bizcocho, ésta salga limpia. Deje el bizcocho en el molde durante 5 minutos antes de verter sobre él el almíbar.

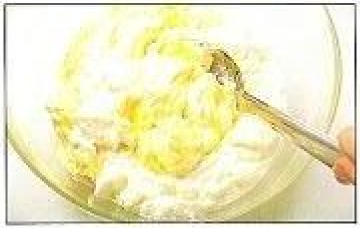


2. Para elaborar el almíbar: Mezcle el azúcar y el agua en una cacerola pequeña. Déjelo cocer a fuego lento, removiendo constantemente, hasta que el azúcar se haya disuelto. Llévelo a ebullición y, a continuación, baje el fuego y añada la piel y los zumos. Déjelo cocer, sin remover y sin tapar, durante 20 minutos. Retire la piel y déjelo enfriar. Añada el azúcar de azahar. Vierta el almíbar sobre el bizcocho todavía en el molde. Cuando se haya absorbido todo, desmolde el bizcocho. Para servirlo, córtelo en trozos del tamaño de un dedo.

Tiempo de conservación: Hasta tres días en un recipiente hermético y hasta dos meses si se elabora sin el almíbar de cítricos y se guarda en el congelador. En este caso, antes de verter el almíbar, debe descongelar el bizcocho.
Nota: El bizcocho de yogur y cítricos resulta delicioso si se sirve caliente, cortado en trozos y acompañado de nata espesa, o bien nata montada.

Variante: El almíbar de cítricos se puede elaborar con piel y zumo de lima en lugar de piel y zumo de limón. Asimismo, la piel de limón puede sustituirse por piel de lima.





Con la ayuda de una cuchara metálica incorpore el yogur y, a continuación, la harina tamizada.



Vierta el almíbar de cítricos sobre el bizcocho, una vez frío, todavía en el molde.

Pastel de Siena

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
35–40 minutos

Para un pastel de 23 cm

1 taza de almendras tostadas peladas
1 taza de avellanas tostadas
½ taza de albaricoques confitados, en trozos
½ taza de piña confitada, en trozos
¼ taza de fruta confitada
½ taza de higos secos, en trozos
¾ taza de harina blanca
1 cucharada de cacao en polvo
1 cucharadita de canela molida
½ cucharadita de especias variadas
½ taza de azúcar
½ taza de miel

1. Precaliente el horno 150°C. Unte un molde llano redondo de 23 cm con aceite o mantequilla fundida. Forre la base y las paredes con papel parafinado, de modo que sobresalga 1 cm del borde del molde.
2. En un cuenco grande, mezcle las almendras, las avellanas y los trozos de fruta. Tamice sobre ellos la harina, el cacao y las especias y rebócelos.
3. Caliente el azúcar y la miel en una cacerola pequeña. Cuézalo a fuego lento hasta que el azúcar se haya disuelto y hiérvalo durante 1 minuto. A continuación, vierta el almíbar caliente sobre la mezcla de frutos secos y fruta. Con la ayuda de una cuchara metálica mezcle rápidamente los ingredientes; la mezcla resultante será muy espesa y pegajosa.
4. Pase la mezcla al molde y presiónela; distribúyala uniformemente con los dedos humedecidos. Hornee el pastel de 35 a 40 minutos y, a continuación, déjelo reposar en el molde hasta que se haya enfriado; desmóldelo y deseche el papel. Envuelva el pastel en papel de aluminio y déjelo reposar por lo menos dos días antes de cortarlo. Para servirlo, espolvoréelo con abundante azúcar glas y córtelo en trozos muy pequeños.

Tiempo de conservación: Hasta tres meses envuelto en papel de aluminio, si se guarda en el frigorífico.
Nota: Este pastel plano es originario de la ciudad italiana de Siena y se conoce también con el nombre de *panforte*. Sabe extraordinariamente bien si se acompaña con café y, envuelto en un papel festivo y adornado con un lazo, resulta un bonito regalo navideño. La cantidad de ingredientes de la lista sirve también para elaborar dos pasteles más pequeños, si se prefiere. En tal caso, utilice dos moldes de 17 cm.





Forre la base y las paredes de un molde redondo, engrasado con papel parafinado.



Tamice la harina, el cacao en polvo y las especias sobre los frutos secos y los trozos de fruta.



Remueva el azúcar y la miel en una cacerola a fuego lento hasta que el azúcar se haya disuelto.



Con los dedos humedecidos, presione la mezcla de manera uniforme en el molde.

Pastel de nueces húngaro

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
20–25 minutos

Para un pastel de 20 cm

3 huevos
½ taza de azúcar
½ cucharadita de esencia de vainilla
⅓ taza de fécula de maíz
1 cucharadita de levadura en polvo
½ taza de nueces molidas

Crema de café
1½ taza de nata líquida
¼ taza de azúcar glas
2 cucharaditas de café soluble
2 cucharadas de crema de cacao con avellanas para untar
1 cucharada de licor de café

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde hondo redondo de 20 cm con aceite o mantequilla fundida; forre la base y las paredes con papel parafinado. Coloque las claras de huevo en un cuenco pequeño, limpio y seco y, con la batidora eléctrica, móntelas a punto de nieve. Añada el azúcar de forma gradual, batiendo constantemente, hasta que el azúcar se haya disuelto y la mezcla sea espesa y brillante.
2. Añada las yemas de huevo y la vainilla; bata durante otros 20 segundos. Pase la mezcla a un cuenco grande y con la ayuda de una cuchara metálica, incorpore la fécula y la levadura tamizadas en alternancia con las nueces. Trabaje de forma rápida y ligera.
3. Distribuya la mezcla por el molde preparado; hornee de 20 a 25 minutos o hasta que el pastel esté casi dorado y se desprenda de las paredes del molde. Déjelo reposar durante 5 minutos antes de volcarlo sobre una rejilla metálica para que se enfríe.
4. Para elaborar la Crema de café: Pase por la batidora los ingredientes de la crema mezclados hasta obtener una mezcla espesa. Corte el pastel por la mitad horizontalmente y esparza un tercio de la crema sobre una capa de pastel. Cúbrala con la otra capa; distribuya la crema restante por la parte superior. Decore el pastel con mitades de nuez y con virutas de chocolate.

Variante: Corte en láminas 250 g de fresas; reserve 4 para decorar. Bata 1½ taza de nata hasta que quede espesa, mezcle un tercio de ella con las fresas y unte la base del pastel. Con el resto de nata unte los laterales. Decore con las fresas que ha reservado.

Tiempo de conservación: Sin el relleno, se puede conservar congelado hasta un mes.

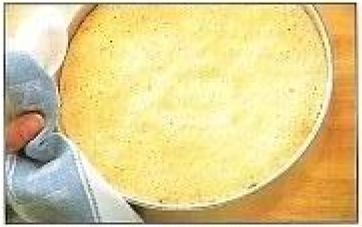




Añada azúcar gradualmente a las claras y bata hasta obtener una mezcla espesa y brillante.



Agregue la fécula de maíz y la levadura en alternancia con las nueces.



Hornee el pastel hasta que esté ligeramente dorado y se desprenda de las paredes del molde.



Distribuya un tercio de la crema de café sobre una de las mitades del pastel.

Bizcocho Dundee

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
2–2½ horas

Para un pastel redondo de 20 cm

250 g de mantequilla
1 taza de azúcar moreno
4 huevos poco batidos
1 taza de pasas en trozos
1 taza de pasas sultanas
1 taza de pasas de Corinto
½ taza de fruta confitada
⅓ taza de cerezas confitadas
¾ taza de almendras
1 taza de almendras molidas
1½ taza de harina blanca
½ taza de harina de fuerza
2 cucharadas de coñac
125 g de almendras peladas, para decorar

1. Precaliente el horno a una temperatura de 150°C. Unte un molde hondo redondo de 20 cm con aceite o mantequilla fundida. Forre la base y las paredes con papel parafinado. Pase por la batidora la mantequilla y el azúcar para obtener una mezcla ligera y cremosa. Añada los huevos batidos de forma gradual, batiendo bien cada vez.
2. Pase la mezcla a un cuenco grande; añada la fruta y las almendras. Con la ayuda de una cuchara metálica, agregue las harinas tamizadas y el coñac.
3. Pase la mezcla a cucharadas al molde preparado y allane la superficie; decore la parte superior del bizcocho con almendras enteras y presiónelas sobre la superficie.
4. Hornee la masa de 2 a 2½ horas o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Deje el bizcocho en el molde hasta que se haya enfriado del todo.

Tiempo de conservación: Este bizcocho se puede conservar hasta un máximo de dos meses. Envuélvalo bien con varias capas de film transparente y guárdelo en el frigorífico.

Tarta de crema de chocolate

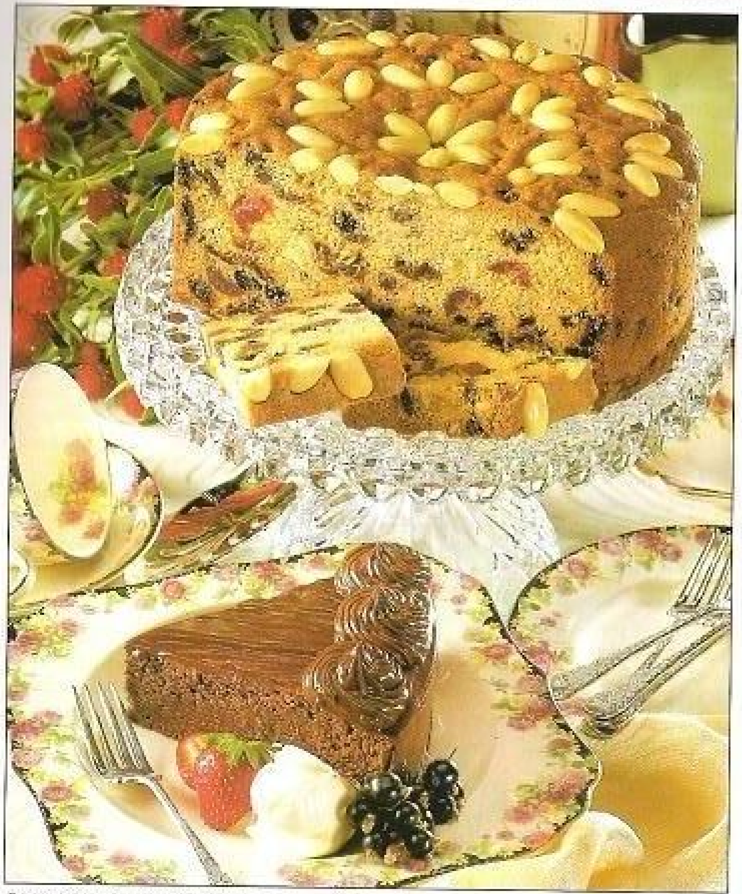
Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
1 hora

Para una tarta redonda de 20 cm

225 g de mantequilla
350 g de chocolate negro, en trozos
⅓ taza de agua tibia
5 huevos
1¼ tazas de azúcar
1½ tazas de almendras molidas
⅓ taza de harina blanca
1 cucharada de ron o coñac

Ganache de chocolate
200 g de chocolate negro, en trozos
200 g de mantequilla

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde hondo redondo de 20 cm con aceite o mantequilla fundida; forre la base y las paredes con papel parafinado. Funda la mantequilla y el chocolate en una cacerola a fuego lento; añada agua y remueva hasta obtener una mezcla homogénea. Retire del fuego y deje enfriar.
2. Bata las yemas y el azúcar hasta obtener una mezcla espesa y pálida. Con una cuchara metálica, añada el chocolate y luego la mezcla de almendras y harina. Remueva hasta mezclarlos y agregue el coñac. En otro cuenco monte las claras a punto de nieve y añádalas a la mezcla. Pásela a cucharadas al molde y allane la superficie. Hornee 1 hora o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Deje el pastel en el molde 20 minutos y luego vuélquelo sobre una rejilla metálica para enfriar.
3. Para elaborar la Ganache: Funda el chocolate y la mantequilla en una cacerola a fuego lento; remueva hasta que la mezcla sea homogénea. Déjela enfriar y remueva de vez en cuando hasta que se pueda extender. Extienda, entonces, un tercio sobre la parte superior y otro por los laterales. Decore el borde con rosetas.



Bizcocho Dundee (arriba) y Tarta de crema de chocolate.

Pastel de coco

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
40–45 minutos

Para un pastel redondo de 17 cm

125 g de mantequilla
1 taza de azúcar
2 huevos poco batidos
1 cucharadita de esencia de vainilla
1¾ taza de harina
2 cucharaditas de levadura en polvo
½ taza de leche

Crema de naranja
½ taza de azúcar
⅓ taza de agua
125 g de mantequilla
2 cucharaditas de zumo de naranja
1 cucharadita de ralladura fina de naranja
1½ taza de coco rallado o de coco tostado en copos, para decorar

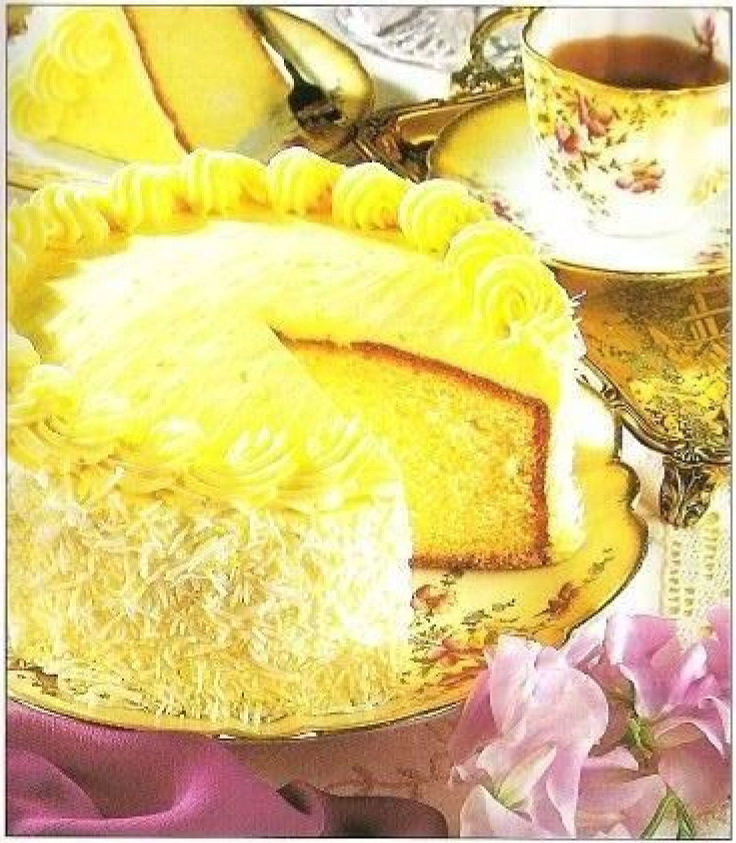


1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde hondo redondo de 17 cm con aceite o mantequilla fundida. Forre la base con papel parafinado. Pase por la batidora la mantequilla y el azúcar en un cuenco pequeño hasta conseguir una mezcla ligera y cremosa; añada los huevos de forma gradual, batiendo bien cada vez; agregue la esencia y bata hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados. Pase la mezcla a un cuenco grande. Con una cuchara metálica, incorpore la harina y la levadura tamizadas en alternancia con la leche; remueva hasta que los ingredientes estén bien mezclados y haya conseguido una masa homogénea. Pase la mezcla al molde a cucharadas y allane la superficie. Hornee de 40 a 45 minutos o hasta que al clavar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Déjelo en el molde durante 10 minutos antes de volcarlo sobre una rejilla metálica para que se enfríe.

2. Para elaborar la Crema de naranja: Mezcle el azúcar y el agua en una cacerola pequeña, remueva constantemente a fuego lento hasta que el azúcar se haya disuelto. Llévelo a ebullición y déjelo cocer, sin tapar ni remover, a fuego lento durante 5 minutos. Retírelo del fuego y déjelo enfriar. Pase por la batidora la mantequilla, el zumo y la ralladura de naranja hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Vierta el almíbar frío sobre la mezcla y bata hasta haberlo añadido todo y conseguido una mezcla homogénea y esponjosa. Unte la parte superior y los laterales del pastel con la mezcla. Presione cuidadosamente abundante coco rallado sobre los laterales y la parte superior del pastel o decórelo con copos de coco, si lo prefiere.

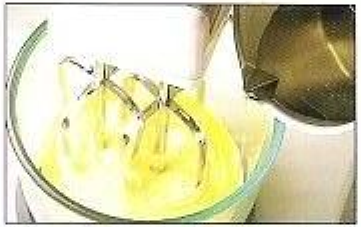
Tiempo de conservación: Hasta tres días en el frigorífico si se guarda en un recipiente hermético o hasta dos meses en el congelador, sin la cobertura.

Nota: Si prefiere partir el pastel por la mitad y untar tanto la superficie del pastel como la parte que queda entre las dos mitades con Crema de naranja, debe emplear una vez y media la cantidad de ingredientes de la lista. Después del primer punto, deje que el pastel se enfríe completamente. Elabore la Crema de naranja tal como se describe en el segundo punto. A continuación, corte el pastel horizontalmente por la mitad con un cuchillo de sierra y distribuya la Crema de naranja en la mitad inferior. Vuelva a colocar encima la otra mitad y úntela también.





Añada la harina y la levadura tamizadas en alternancia con la leche.



Para elaborar la Crema, vierta el almíbar frío y bata hasta conseguir una mezcla homogénea y esponjosa.

Bizcocho de manzana

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
1¼ horas

Para una unidad

125 g de mantequilla	**1 taza de harina de fuerza**
⅓ taza de azúcar moreno	**2 cucharaditas de canela molida**
1 huevo poco batido	**¼ taza de leche**
1 cucharadita de esencia de vainilla	**1 manzana verde mediana, adicional**
1 manzana verde mediana, rallada	**¼ taza de mermelada de albaricoque**
1 taza de harina blanca	

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde rectangular de 21 x 14 x 7 cm con aceite o mantequilla fundida y forre la base y las paredes con papel parafinado. Pase por la batidora la mantequilla y el azúcar en un cuenco pequeño hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Añada el huevo batido de forma gradual, batiendo bien cada vez. Agregue la esencia de vainilla y mezcle.
2. Pase la mezcla a un cuenco grande; añada la manzana rallada. Con una cuchara de metal, añada los ingredientes secos tamizados en alternancia con la leche y remueva hasta que empiecen a estar mezclados y haya conseguido una masa homogénea. Pásela al molde a cucharadas y allane la superficie.
3. Pele la otra manzana, quítele el corazón y córtela en láminas finas. Dispóngala sobre la masa y hornee durante 1 hora y cuarto o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Deje el bizcocho en el molde durante 5 minutos y, a continuación, páselo, con la ayuda del papel, a una rejilla metálica para que se enfríe. Caliente y tamice mermelada de albaricoque y unte con ella la parte superior del bizcocho.

Tiempo de conservación: Hasta dos días en un recipiente hermético. Es recomendable no congelar.

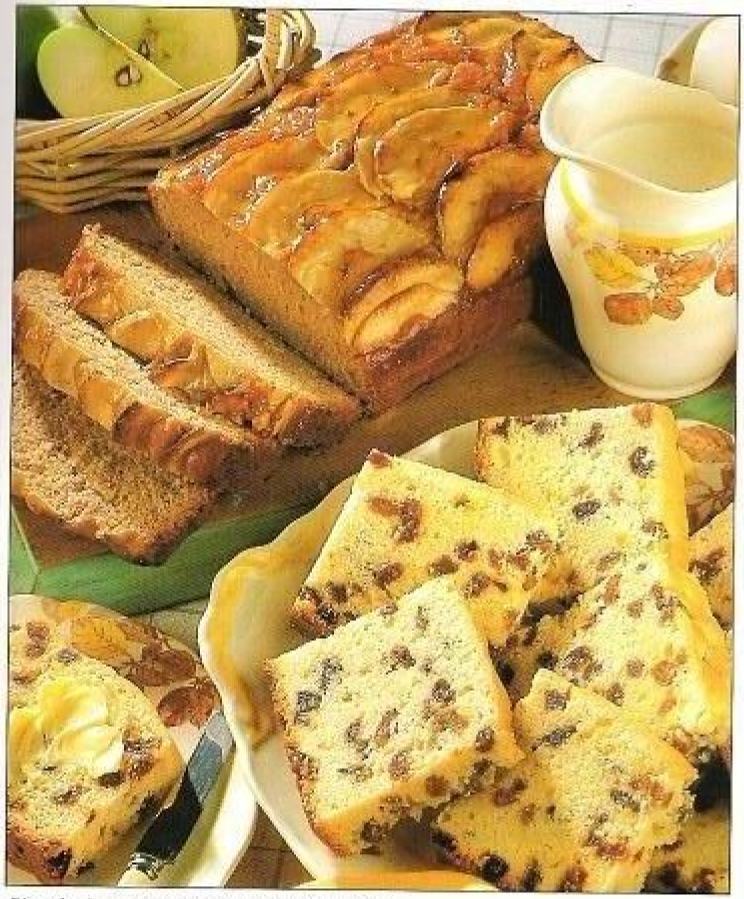
Bizcocho de sultanas

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
1¼ – 1½ horas

Para un pastel de 20 cm

250 g de mantequilla	**2 tazas de sultanas**
1 taza de azúcar	**3 tazas de harina blanca**
3 huevos poco batidos	**1½ cucharaditas de levadura en polvo**
2 cucharaditas de ralladura de limón	**⅓ taza de suero de leche**
1 cucharadita de esencia de vainilla	

1. Precaliente el horno a una temperatura de 160°C. Forre la base y las paredes de un molde cuadrado hondo de 20 cm con papel parafinado.
2. Bata la mantequilla y el azúcar en un cuenco pequeño hasta conseguir una mezcla ligera y cremosa; añada los huevos gradualmente, batiendo bien cada vez; agregue la ralladura y la esencia y bata hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados. Pase luego la masa a un bol grande.



Bizcocho de manzana (arriba) y Bizcocho de sultanas.

3. Con una cuchara metálica, añada las sultanas y la harina y la levadura tamizadas en alternancia con la leche; remueva hasta que los ingredientes estén bien mezclados y haya conseguido una mezcla homogénea. Pásela a cucharadas al molde de manera uniforme y allane la superficie. Hornee el bizcocho de 1¼ a 1½ horas o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Déjelo en el molde durante 20 minutos antes de volcarlo sobre una rejilla metálica. Sírvalo cortado en rebanadas y untado con mantequilla, al gusto.

Tiempo de conservación: Este bizcocho resulta más sabroso al cabo de 1 semana. Guárdelo en un recipiente hermético.

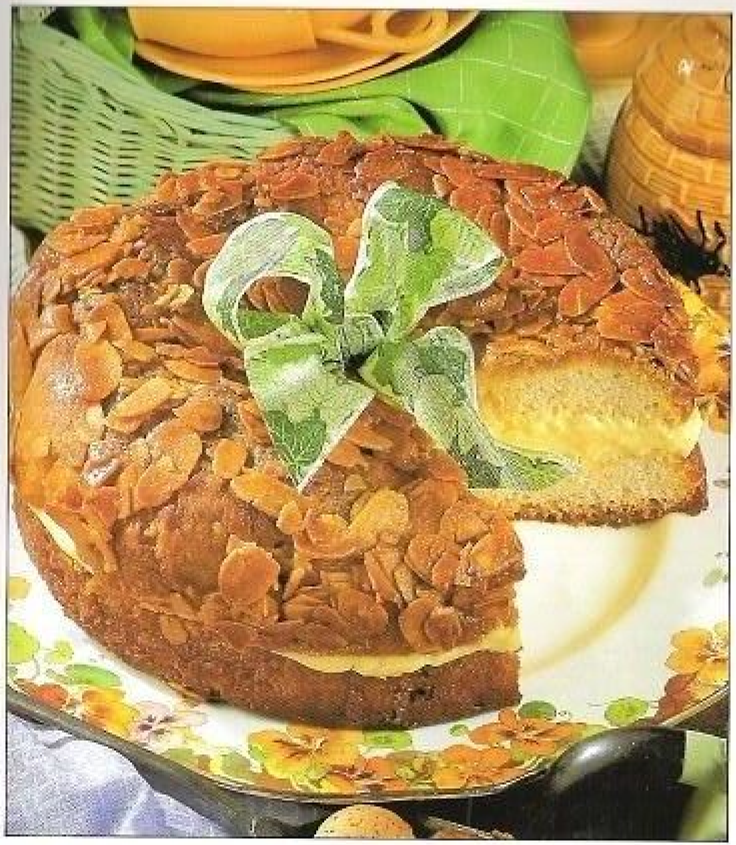
Bienenstich

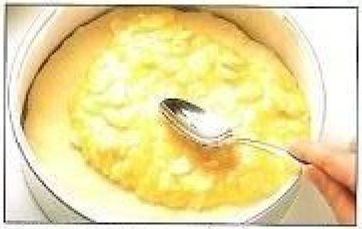
Tiempo de preparación:
40 minutos + 1 hora en reposo
Tiempo de cocción:
45 minutos

Para un pastel de 20 cm

7 g de levadura seca
40 g de mantequilla reblandecida
¾ taza de agua tibia
¼ taza de azúcar
una pizca de sal
2 tazas de harina blanca
Cobertura
60 g de mantequilla
½ taza de azúcar
1 cucharada de miel
½ taza de almendras en láminas
Natillas
2 cucharadas de preparado para natillas
2 cucharadas de azúcar
½ taza de leche
½ taza de nata espesa
½ taza de crema agria
2 cucharaditas de esencia de vainilla

1. Unte un molde hondo redondo de 20 cm con aceite o mantequilla fundida. Forre la base y las paredes con papel parafinado. Mezcle la levadura, la mantequilla, el agua, el azúcar, la sal y 1½ tazas de harina en un cuenco grande. Remueva hasta obtener una mezcla homogénea y no queden grumos. Cúbrala con film transparente y déjela en un lugar caliente de 10 a 15 minutos. Agregue el resto de harina y remueva hasta que esté casi mezclado. Pase la mezcla a una superficie enharinada y amásela durante 2 ó 3 minutos o hasta conseguir una masa homogénea. Colóquela en un cuenco grande, engrasado y cúbrala con film transparente. Déjela reposar durante 20 minutos.
Para elaborar la cobertura: Mezcle la mantequilla, el azúcar y la miel en una cacerola pequeña. Déjelo cocer a fuego lento, sin hervir, hasta que la mantequilla se haya fundido y el azúcar se haya disuelto. Llévelo a ebullición, baje el fuego y déjelo cocer durante 2 ó 3 minutos. Retírelo del fuego e incorpore las almendras; déjelo enfriar. Pase la masa a una superficie enharinada y trabájela durante 2 minutos o hasta que sea homogénea. Extiéndala para formar un círculo de 20 cm y colóquela en el molde. Distribuya cuidadosamente la cobertura sobre la masa sin estirar la superficie. Cúbrala con film transparente y déjelo en un lugar caliente de 20 a 25 minutos o hasta que la masa haya subido casi hasta el borde del molde. Hornee en un horno precalentado a una temperatura moderada de 180°C de 35 a 45 minutos o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia y el pastel esté dorado. Déjelo en el molde durante 10 minutos antes de volcarlo sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Déle la vuelta.
Para elaborar las Natillas: Mezcle el preparado para natillas y el azúcar en una cacerola mediana. Añada gradualmente la leche y remueva hasta obtener una mezcla homogénea. Déjelo cocer a fuego lento hasta que hierva y espese. Retírelo del fuego y páselo a un cuenco mediano. Cubra la superficie con film transparente para evitar que se forme una película. Déjelo enfriar completamente.
2. Para montar el pastel, córtelo horizontalmente por la mitad y coloque la base en una fuente para servir. Pase las natillas por la batidora durante 1 minuto.
A continuación, añada la nata, la crema y la esencia y bata hasta conseguir una mezcla homogénea y cremosa. Cúbralo con la otra mitad y sírvalo en trozos.
Nota: Es posible que el pastel encoja a los tres cuartos del tiempo de cocción; es normal. Puede que la mezcla de almendras forme pequeñas bolsas en la superficie. Si ello ocurre, retire el exceso de mezcla con una cuchara y prosiga la cocción.





Distribuya cuidadosamente la cobertura sobre la masa sin estirar la superficie.



Añada la nata, la crema y la esencia a las natillas y bata hasta obtener una mezcla cremosa.

Tarta Sacher

Tiempo de preparación:
40 minutos
Tiempo de cocción:
40 minutos

Para una tarta de 20 cm

125 g de mantequilla
½ taza de azúcar
4 huevos
125 g de chocolate negro, fundido y enfriado
⅓ taza de harina
2 cucharadas de mermelada de albaricoque
Ganache
150 g de chocolate negro, en trozos
¾ taza de nata líquida

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde redondo de 20 cm con aceite o mantequilla fundida y forre la base y las paredes con papel parafinado. Pase por la batidora la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla ligera y cremosa. Incorpore las yemas de huevo de una en una y bata bien cada vez.

2. Añada el chocolate y bata hasta mezclarlo. Pase la mezcla a un cuenco mediano y, con la ayuda de una cuchara metálica, agregue la harina tamizada. Vierta las claras de huevo en un cuenco pequeño, limpio y seco y móntelas a punto de nieve. Con una cuchara de metal, añada las claras a la mezcla de chocolate.

3. Pase la mezcla a cucharadas al molde preparado y allane la superficie. Hornee durante 40 minutos o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Deje el pastel en el molde durante 15 minutos antes de volcarlo sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Caliente la mermelada en un cuenco pequeño o póngala en el microondas hasta que se haya vuelto líquida. A continuación, pásela por un tamiz pequeño. En la rejilla, coloque el pastel de modo que la base quede hacia arriba; úntela uniformemente con la mermelada.

4. Para elaborar la Ganache: Mezcle el chocolate y la nata en un cuenco pequeño. Cuézalo a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que el chocolate se haya fundido y hasta obtener una mezcla homogénea. Retírela del fuego y déjela enfriar un poco. Vierta la ganache uniformemente sobre el pastel; reserve 2 cucharadas. Coloque la ganache que ha apartado en una manga pastelera de boquilla pequeña y escriba la palabra "Sacher" sobre el pastel. Déjelo reposar para que endurezca.

Tiempo de conservación: Hasta una semana en un recipiente hermético.

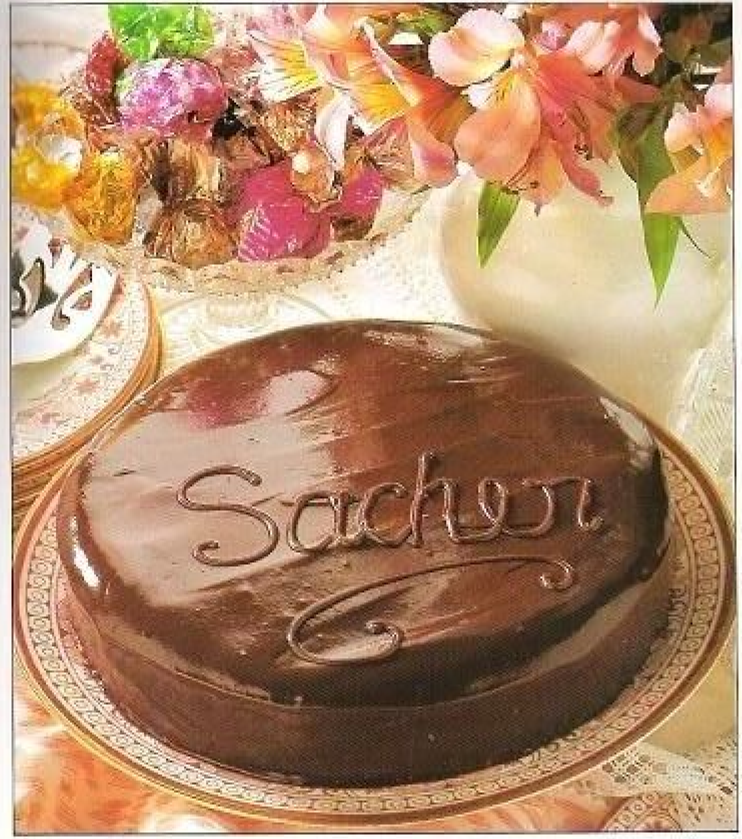
Nota: La Ganache también se puede hacer con menos chocolate y más nata y utilizarse como relleno de otros pasteles.

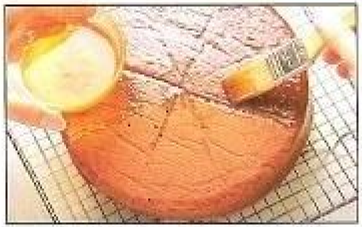


Añada las yemas de huevo de una en una a la mezcla de mantequilla batida y azúcar.



Agregue las claras de huevo batidas a la mezcla de chocolate.





Una vez enfriado el pastel, unte uniformemente la superficie con mermelada de albaricoque.



Vierta la de manera uniforme sobre el pastel; reserve 2 cucharadas para decorar.

Pastel de plátano

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
1 hora 10 minutos

Para un pastel de 20 cm

125 g de mantequilla
½ taza de azúcar
2 huevos poco batidos
1 cucharadita de esencia de vainilla
1⅓ taza de plátano maduro machacado (unos 4 plátanos medianos)
1 cucharadita de bicarbonato de sosa
½ taza de leche
2 tazas de harina de fuerza

Cobertura de mantequilla
125 g de mantequilla
¾ taza de azúcar glas
1 cucharada de zumo de limón
¼ taza de coco tostado en láminas

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180ºC. Unte un molde redondo de 20 cm con aceite o mantequilla fundida; forre la base y las paredes con papel parafinado. Pase por la batidora la mantequilla y el azúcar en un cuenco pequeño hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Agregue gradualmente los huevos, batiendo bien cada vez. Añada la vainilla y el plátano y bata para mezclarlos.

2. Pase la mezcla a un cuenco grande. Diluya la sosa en leche; con una cuchara metálica, incorpore el resto de ingredientes en alternancia con la leche. Remueva hasta que todos los ingredientes empiecen a estar mezclados y haya conseguido una mezcla homogénea. Pásela al molde preparado a cucharadas y allane la superficie. Hornee 1 hora o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia.

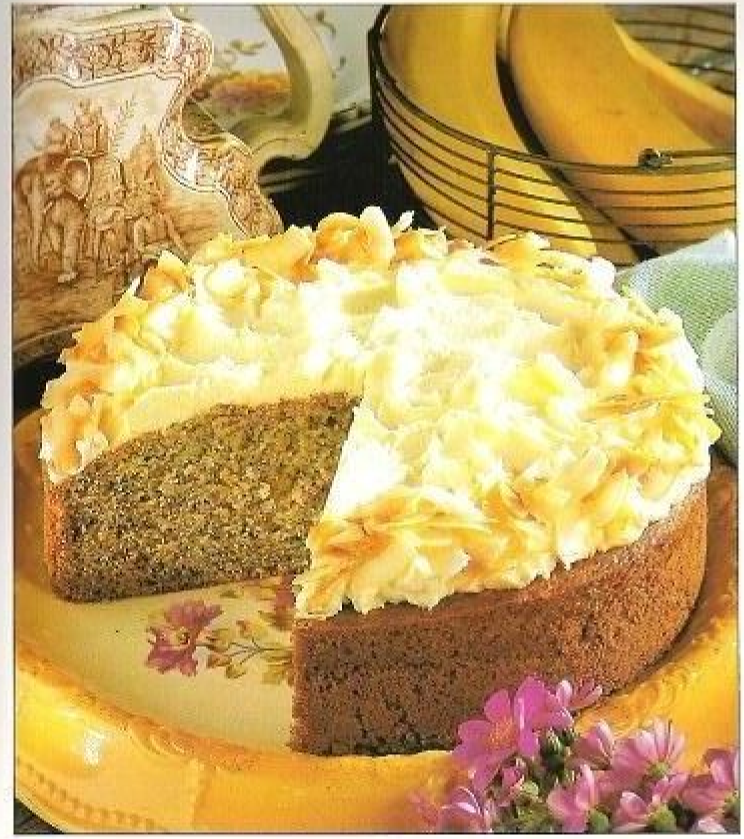
3. Deje el pastel en el molde durante 10 minutos antes de volcarlo sobre una rejilla metálica.

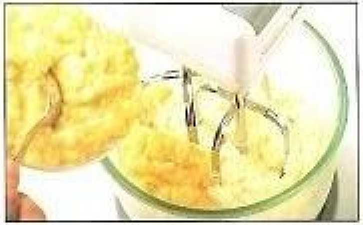
4. Para elaborar la cobertura: Bata la mantequilla, el azúcar glas y el zumo de limón hasta obtener una mezcla homogénea y cremosa. Úntela sobre el pastel ya frío y espolvoree con coco en láminas.

Tiempo de conservación: Hasta una semana en un recipiente hermético o un mes en el frigorífico.

Nota: Los plátanos maduros son muy apropiados para esta receta, ya que han potenciado más el sabor. También puede decorar con coco no tostado.







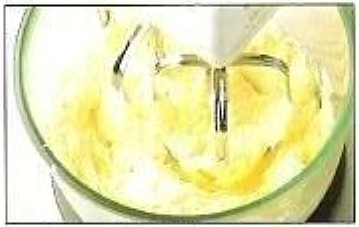
Añada la esencia de vainilla y el plátano machacado a la mezcla de mantequilla y azúcar.



Con un cuchara de metal, agregue la harina tamizada en alternancia con la leche.



Una vez frío, retire el pastel del horno y vuélquelo sobre una rejilla metálica.



Bata la mantequilla, el azúcar glas y el zumo de limón hasta obtener una mezcla cremosa.

Pastel de Battenberg

Tiempo de preparación:
40 minutos
Tiempo de cocción:
20 minutos

Para un pastel rectangular de 20 cm

150 g de mantequilla
¾ taza de azúcar
3 huevos poco batidos
1 cucharadita de extracto de vainilla
½ taza de almendras molidas
1¾ tazas de harina de fuerza
colorante rojo
400 g de masa de mazapán
½ taza de mermelada de albaricoque
2 cucharadas de coñac

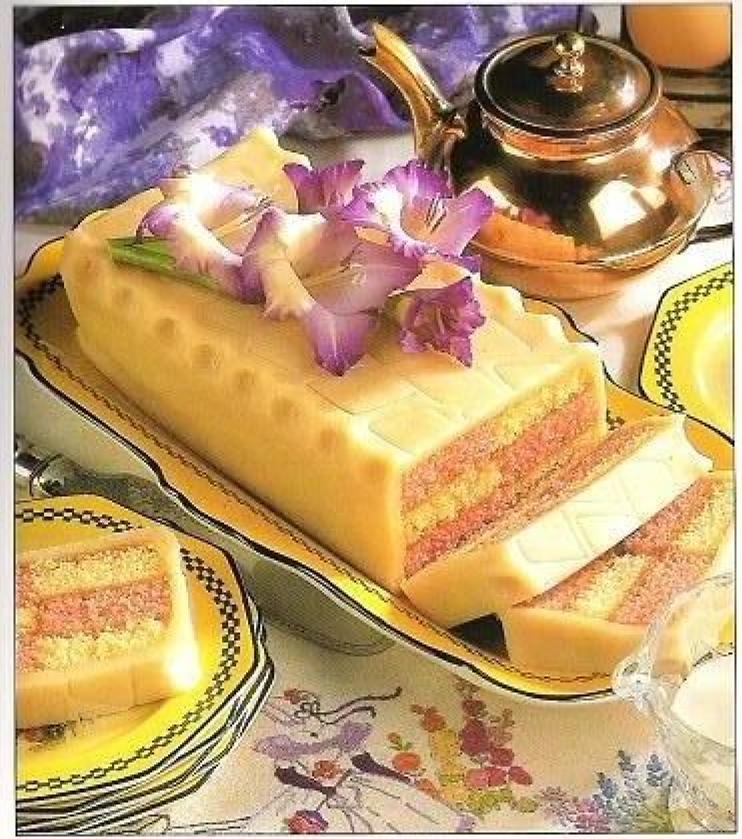
1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde llano para brazo de gitano de 30 x 25 x 2 cm con aceite o mantequilla fundida y forre la base y las paredes con papel parafinado. Coloque una pared de papel de aluminio en el centro del molde para dividirlo en dos. Pase por la batidora la mantequilla y el azúcar en un cuenco pequeño hasta obtener una mezcla ligera y cremosa; añada los huevos de forma gradual, batiendo bien cada vez; agregue la vainilla y bata para mezclar. Pase la mezcla a un cuenco grande. Con la ayuda de una cuchara metálica, incorpore las almendras y la harina tamizada; remueva hasta que los ingredientes estén mezclados y formen una masa homogénea. Distribuya la mitad de la mezcla en una de las divisiones del molde y allane la superficie. Vierta unas gotas de colorante rojo a la otra mitad de la mezcla y remueva. Distribuya esta masa en la otra mitad del molde y allane también la superficie. Hornee el pastel durante 20 minutos o hasta que al clavar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Deje el pastel en el molde durante 10 minutos y luego vuélquelo sobre una rejilla metálica para que se enfríe.



2. Para montar el pastel corte la mitad sin colorante en tres partes iguales; repita la operación con la otra mitad y recorte los bordes. Extienda el mazapán entre dos hojas de papel parafinado y forme con él un rectángulo de largo igual que el pastel y de ancho cuatro veces el ancho del pastel. Coloque una tira de masa sobre el mazapán. Mezcle la mermelada de albaricoque y el coñac en una cacerola pequeña y caliéntela a fuego lento con mucho cuidado. Unte con ella la tira de pastel. Coloque otra tira de masa del color contrario al lado y aplique más mermelada y coñac y vaya colocando el resto de tiras hasta formar un diseño de tablero de ajedrez. Unte los lados largos del pastel con mermelada y coñac. Envuelva con mazapán todos los lados del pastel excepto los extremos. Presione los bordes del pastel para realizar un diseño acanalado y con un cuchillo afilado realice un dibujo en forma de diamante sobre la parte superior.

Tiempo de conservación: Este pastel sabe mucho mejor si se consume al cabo de una semana de su elaboración. Guárdelo envuelto en film transparente en el frigorífico. Sin la cobertura de mazapán, el pastel se puede conservar hasta dos meses en el congelador.

Nota: Se trata de un pastel tradicional alemán, cuyo origen no se conoce a ciencia cierta: hay quien afirma que se elaboró por primera vez para la boda del príncipe Henry de Battenberg; otros sostienen que simplemente tomó su nombre del pueblo prusiano así denominado.





Allane la superficie de la masa de ambos lados del molde.



Unte los lados largos del pastel con la mezcla de mermelada de albaricoque caliente y coñac.

Pastel de frutas americano

Tiempo de preparación:
30 minutos + 1 hora
Tiempo de cocción:
1½ horas

Para un pastel de 20 cm

- **1 taza de cerezas escarchadas**
- **½ taza de albaricoques escarchados, en trozos**
- **¼ taza de piña escarchada, en trozos**
- **¼ taza de jengibre escarchado, en trozos**
- **1 taza de nueces de Brasil**
- **1 taza de nueces**
- **2 cucharadas de Grand Marnier y 1 cucharadita, adicional**
- **½ taza de harina**
- **½ cucharadita de levadura en polvo**
- **60 g de mantequilla**
- **1 huevo**
- **2 cucharadas de azúcar moreno**
- **¼ taza de mermelada de albaricoque**

1. Unte un molde en forma de corona de 20 cm con aceite o mantequilla fundida; forre la base y las paredes con papel parafinado. Coloque las frutas escarchadas y las nueces en un cuenco grande. Rocíelas con Grand Marnier y remueva. Deje reposar durante 1 hora, removiendo de vez en cuando.

2. Añada la harina y la levadura tamizadas. Mezcle la mantequilla, el huevo y el azúcar e incorpórelos a la mezcla del cuenco; remueva hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados.

3. Pase la mezcla al molde preparado a cucharadas y allane la superficie con la mano, previamente humedecida. Cuézalo en un horno precalentado a una temperatura de 160°C durante 1½ horas o hasta que el pastel resulte firme al tacto. Deje el pastel en el molde durante 30 minutos antes de volcarlo en una rejilla metálica para que se enfríe.

4. Caliente la mermelada en una cacerola pequeña o en el microondas hasta que se vuelva líquida. Pásela por un tamiz pequeño; incorpore el Grand Marnier. Unte la parte superior y ambos lados del pastel mientras la mezcla de mermelada está todavía caliente.

Tiempo de conservación: En un recipiente hermético, este pastel se conservará hasta tres meses en el frigorífico.

Variante: Si lo desea, también puede utilizar otro tipo de frutas, como melocotones escarchados, o de frutos secos, como pacanas o avellanas. Sirva el pastel cortado en rebanadas finas.

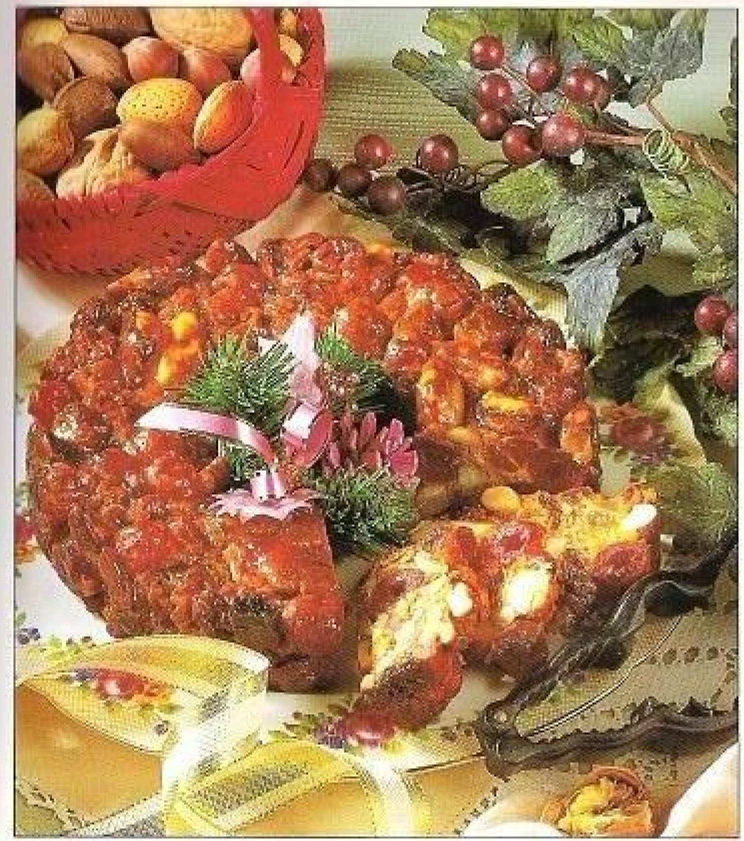
Nota: Este pastel envuelto y decorado con un lazo resulta un regalo de Navidad casero muy atractivo para familiares y amigos.



Forre con papel parafinado la base y los laterales de un molde en forma de corona engrasado.



Añada la harina y la levadura tamizadas a la mezcla de fruta y nueces.





Allane la superficie de la masa del pastel con la mano, previamente humedecida.



Unte la parte superior y los laterales del pastel con la mezcla de mermelada y Grand Marnier.

Pastel festivo de fruta

Tiempo de preparación:
1 hora
Tiempo de cocción:
3½ horas

Para un pastel cuadrado de 23 cm

- **1 kg de fruta seca variada**
- **¾ taza de higos secos en trozos**
- **1 taza de dátiles en trozos**
- **1 taza de cerezas escarchadas, en trozos**
- **1 taza de fruta confitada**
- **⅓ taza de ron**
- **375 g de mantequilla**
- **1½ tazas de azúcar moreno**
- **6 huevos poco batidos**
- **½ taza de mermelada de albaricoque**
- **2 tazas de harina blanca**
- **1 taza de harina de fuerza**
- **3 cucharaditas de especias variadas**

Glaseado de pasta de azúcar

- **1 kg de azúcar glas puro (y 1 taza adicional)**
- **1 cucharada de gelatina**
- **¼ taza de agua**
- **½ taza de glucosa líquida**
- **1 cucharada de glicerina**
- **750 g de mazapán**
- **⅓ taza de mermelada de albaricoque**
- **2 claras de huevo**

1. Precaliente el horno a 150°C. Unte un molde cuadrado de 23 cm con aceite o mantequilla fundida; forre la base y las paredes con papel parafinado. Coloque toda la fruta en un cuenco grande y añada ron; mezcle bien. Bata la mantequilla y el azúcar en un cuenco pequeño con la batidora hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Añada los huevos de forma gradual, batiendo muy bien cada vez; incorpore la mermelada y bata. Agregue la mantequilla batida a la fruta y mezcle bien. Con una cuchara metálica añada las harinas tamizadas y las especias y remueva hasta que empiecen a mezclarse. Pase la masa a cucharadas al molde; espolvoree la parte superior con agua fría y allánela con la mano humedecida. Golpee con cuidado el molde por el extremo superior para que la mezcla se distribuya uniformemente. Envuelva las paredes del molde con una tira doble de papel de embalar y fíjela con un clip. Hornee el pastel durante 3½ horas o hasta que al clavar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Deje el pastel en el molde hasta que se haya enfriado completamente antes de desmoldarlo.

2. Para elaborar el Glaseado de pasta de azúcar: Tamice el azúcar glas en un cuenco grande. En una cacerola pequeña mezcle la gelatina con el agua fría; añada la glucosa y póngalo a fuego lento hasta que la gelatina se haya disuelto. Retírelo del fuego, agregue la glicerina y remueva; deje enfriar durante 1 minuto. Forme un hueco en el centro del azúcar glas y vierta la mezcla de gelatina; mezcle bien con la ayuda de una cuchara de madera. Trabaje a mano hasta conseguir una pasta firme, con aspecto de masa. A continuación, pase la mezcla a una superfice lisa espolvoreada con el azúcar glas adicional y amase hasta obtener una masa homogénea y elástica, de textura semejante a la plastelina. Cubra la pasta completamente con film transparente hasta que la necesite; no la refrigere.

Para cubrir el pastel, colóquelo del revés sobre una fuente grande o una tabla cubierta. Rellene las pequeñas cavidades que hayan podido quedar en la superficie con trozos pequeños de mazapán. Caliente y tamice la mermelada y unte con ella el pastel. Trabaje el mazapán con las manos hasta que presente una consistencia elástica, colóquelo sobre una superficie espolvoreada con azúcar glas y extiéndalo hasta que tenga un grosor de 5 mm. Dispóngalo sobre el pastel con la ayuda del rodillo, córtelo a la medida del pastel y presione los bordes para fijarlo. Píntelo con clara de huevo poco batida. Extienda



la pasta de azúcar sobre una superficie espolvoreada con azúcar glas hasta que tenga un grosor de 7 mm. Intente extenderlo con la forma del pastel. Colóquelo sobre éste con la ayuda del rodillo y cubra los laterales y la base. Empápese las manos de azúcar glas y páselas por toda la superficie del pastel hasta que la cobertura quede muy suave; recorte el exceso con un cuchillo afilado. Decórelo al gusto.

Tiempo de conservación: Se trata de un pastel de larga conservación. Si lo guarda en el frigorífico envuelto en film transparente, se puede conservar hasta tres meses.



Envuelva el molde con papel de embalar y fíjelo con un clip.



Trabaje la pasta de azúcar a mano hasta que se forme una masa homogénea.

Pastel de naranja y amapola

Tiempo de preparación:
40 minutos
Tiempo de cocción:
1 hora

Para un pastel de 20 cm

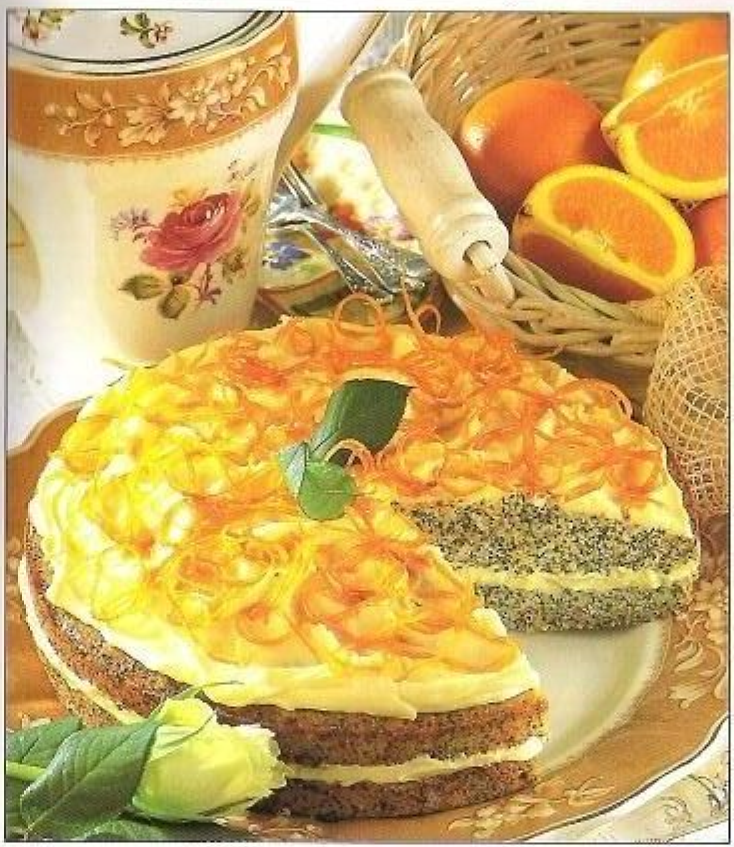
½ taza de semillas de amapola
⅔ taza de zumo de naranja
185 g de mantequilla
½ taza de azúcar
2 huevos poco batidos
3 cucharaditas de ralladura de naranja
½ taza de harina de fuerza
1 taza de harina blanca
Crema de mantequilla
½ taza de azúcar
½ taza de zumo de naranja
la piel de una naranja
150 g de mantequilla

1. Precaliente el horno a 180°C. Unte un molde redondo de 20 cm con mantequilla fundida o aceite; forre la base y las paredes con papel parafinado. En un cuenco mezcle las semillas de amapola con el zumo de naranja. Pase por la batidora la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla ligera y cremosa. Añada los huevos de forma gradual, batiendo bien cada vez. Agregue la ralladura y bata para mezclar bien.

2. Pase la mezcla a un cuenco grande. Con la ayuda de una cuchara metálica, incorpore las harinas tamizadas con la mezcla de semillas de amapola. Remueva hasta que los ingredientes comiencen a estar mezclados y haya conseguido una mezcla casi homogénea. Pásela al molde a cucharadas y allane la superficie. Hornee durante 45 minutos hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Deje el pastel en el molde durante 10 minutos y luego vuélquelo sobre una rejilla metálica.

3. Para elaborar la Crema de mantequilla: Mezcle el azúcar y el zumo de naranja en una cacerola pequeña. Déjelo cocer a fuego medio sin que llegue a hervir hasta que el azúcar se disuelva del todo. Añada la piel de naranja, cortada en tiras finas, llévelo a ebullición y déjelo cocer sin tapar ni remover durante 5 minutos. Apártelo del fuego y déjelo enfriar un poco. Retire la piel de naranja del almíbar con unas pinzas y resérvela. Deje que el almíbar se enfríe del todo. Pase por la batidora la mantequilla hasta que esté ligera y cremosa. Vierta poco a poco el almíbar en la mantequilla hasta conseguir una mezcla homogénea y esponjosa.

4. Corte el pastel por la mitad horizontalmente y unte la mitad inferior con la mitad de la Crema de mantequilla. Vuelva a colocar encima la otra mitad y úntela con el resto de la Crema. Decore con la piel de naranja.

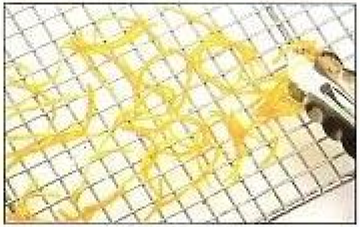




En un cuenco pequeño mezcle las semillas de amapola con el zumo de naranja.



Pase la mezcla al molde preparado y allane la superficie.



Retire la piel del almíbar con unas pinzas y colóquela sobre una rejilla metálica para secar.



Corte el pastel por la mitad horizontalmente y unte la mitad inferior con la mitad de la Crema.

Pastel girado de piña

Tiempo de preparación: **20 minutos**
Tiempo de cocción: **40 minutos**

Para un pastel redondo de 20 cm

20 g de mantequilla fundida
2 cucharadas de azúcar moreno
440 g de piña en conserva, en rodajas
90 g de mantequilla
½ taza de azúcar
2 huevos poco batidos
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 taza de harina de fuerza

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde en forma de corona de 20 cm con aceite o mantequilla fundida. Vierta la mantequilla fundida en la base del molde y muévalo de modo que cubra el fondo. Espolvoree la mantequilla con azúcar moreno. Escurra la piña; reserve ⅓ del zumo. Corte las rodajas de piña por la mitad y dispóngalas sobre el azúcar.

2. Pase por la batidora la mantequilla y el azúcar hasta conseguir una mezcla ligera y cremosa. Añada los huevos de forma gradual y bata bien cada vez. Agregue la vainilla y bata hasta entremezclarla.

3. Pase la mezcla a un cuenco grande. Con la ayuda de una cuchara metálica, incorpore la harina en alternancia con el zumo.

4. Distribuya a cucharadas la mezcla sobre la piña de manera uniforme y allane la superficie. Hornee de 35 a 40 minutos o hasta que pueda clavar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Deje le pastel en el molde durante 10 minutos antes de volcarlo sobre una rejilla para que se enfríe.

Brazo de gitano con mermelada

Tiempo de preparación: **30 minutos**
Tiempo de cocción: **12 minutos**

Para un brazo de gitano

½ taza de harina de fuerza
¼ cucharadita de levadura
3 huevos
½ taza de azúcar y 2 cucharadas adicionales
¼ taza de mermelada de fresa
½ taza de nata montada

1. Precaliente el horno a 210°C. Unte un molde para brazo de gitano de 30 x 25 x 2 cm con mantequilla fundida o aceite; forre la base y las paredes con papel parafinado, extendiendo dos de los laterales hacia arriba. Tamice las harinas tres veces sobre papel encerado. Pase por la batidora los huevos durante 5 minutos hasta obtener una mezcla espesa, espumosa y pálida.

2. Añada el azúcar de forma gradual, batiendo constantemente hasta que se haya disuelto del todo y se haya obtenido una mezcla pálida y brillante. Con la ayuda de una cuchara metálica, agregue la harina de forma rápida y ligera.

3. Distribuya la mezcla de manera uniforme en el molde preparado y allane la superficie. Hornee durante 12 minutos o hasta que la masa esté ligeramente dorada y resulte esponjosa al tacto. Vuelque el pastel sobre un paño de cocina limpio y seco cubierto con papel encerado espolvoreado con el azúcar adicional; déjelo reposar durante 1 minuto. Utilice el paño como guía y enrolle el pastel con cuidado desde el lado corto con el papel. Déjelo reposar durante 5 minutos, hasta que se haya enfriado.

4. Desenrolle el pastel y deseche el papel. Úntelo con mermelada y nata y enróllelo de nuevo. Recorte los bordes con un cuchillo y sírvalo cortado en rebanadas.



Pastel girado de piña (arriba) y Brazo de gitano con mermelada.

"Simnel cake"

Tiempo de preparación:
40 minutos
Tiempo de cocción:
1¾-2 horas

Para un pastel de 17 cm

500 g de masa de mazapán
185 g de mantequilla
1 taza de azúcar moreno
1 cucharadita de ralladura de limón
4 huevos poco batidos
1¼ tazas de harina de fuerza
¾ tazas de harina de fuerza integral
1 taza de sultanas
½ taza de cerezas escarchadas, en mitades
1¼ tazas de pasas de Corinto
2 cucharadas de mermelada de albaricoque



1. Precaliente el horno a una temperatura de 160°C. Unte un molde hondo de 17 cm con aceite o mantequilla fundida; forre la base con papel parafinado. Extienda 300 g de mazapán entre dos hojas de papel antiadherente. Utilice un plato como guía para cortar un círculo de 20 cm, cúbralo y resérvelo. Repita la operación con el resto del mazapán.

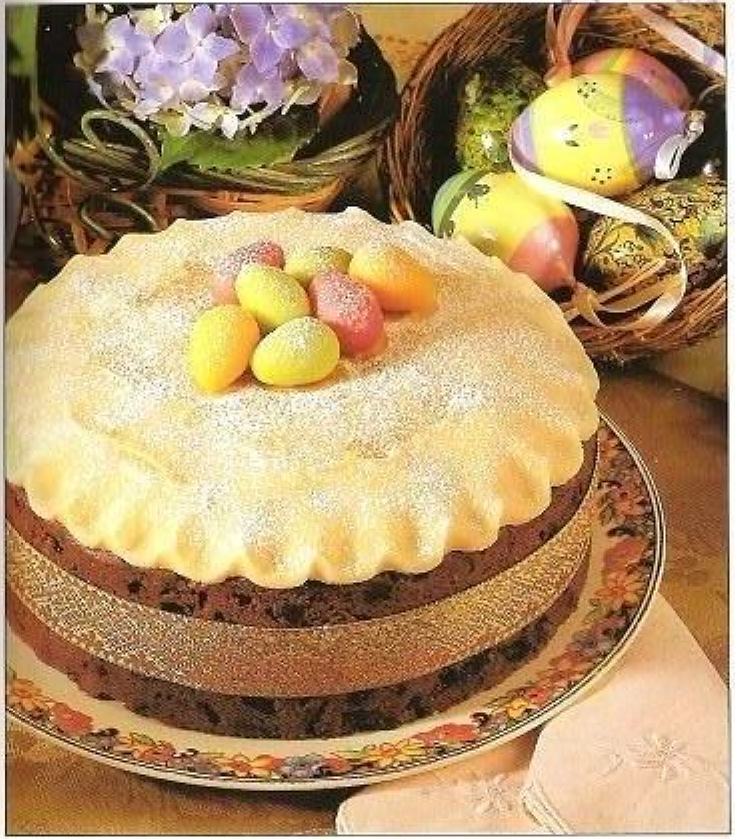
2. Pase por la batidora la mantequilla, el azúcar y la ralladura hasta conseguir una mezcla ligera y cremosa. Añada los huevos de forma gradual, batiendo bien cada vez; agregue dos cucharadas de las harinas tamizadas para evitar que la mezcla cuaje; bata hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados. Pase la mezcla a un cuenco grande. Con la ayuda de una cuchara metálica incorpore las harinas mezcladas (con las vainas), añada la fruta y remueva hasta que haya mezclado todos los ingredientes y obtenido una mezcla homogénea.

3. Pase la mitad de la mezcla a cucharadas al molde que ha preparado y coloque encima el círculo de 200 g de mazapán; presione. Coloque el resto de mezcla a cucharadas sobre el mazapán y allane la superficie. Hornee durante 1 hora. Reduzca el horno a 150°C y hornee otros 45-60 minutos, hasta que al clavar una brocheta en el centro del pastel, ésta salga limpia. Retírelo del horno y déjelo enfriar.

4. Unte la superficie del pastel con mermelada de albaricoque. Coloque el círculo de mazapán que ha reservado sobre el pastel y presione los bordes para decorar. Coloque el pastel bajo el grill a fin de dorar el mazapán ligeramente y luego déjelo enfriar del todo. Espolvoree con azúcar glas y decore con huevos de mazapán de colores, si lo desea. Rodee el pastel con un lazo.

Tiempo de conservación: Puesto que este pastel no contiene alcohol y que la cobertura es de mazapán, debe consumirse durante las cuatro semanas posteriores a su elaboración. Si el tiempo es húmedo, guárdelo en el frigorífico, en un recipiente hermético.

Nota: Tradicionalmente este pastel de frutas inglés se toma en Pascua, aunque también se solía servir el Día de la Madre (en la tradición inglesa, el cuarto domingo de Cuaresma). La parte superior a veces se decoraba con doce bolitas elaboradas con los restos de mazapán, que representaban los doce apóstoles. A menudo los huevos de mazapán se decoran con un pollito de Pascua.





Cubra el círculo de mazapán con el resto de la masa.



Una vez frío, unte la superficie del pastel con mermelada de albaricoque.

Bizcocho de mantequilla

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
45 minutos

Para un pastel de 20 cm

125 g de mantequilla	**½ taza de leche**
¾ taza de azúcar	
2 huevos poco batidos	***Crema de mantequilla***
1 cucharadita de esencia de vainilla	**60 g de mantequilla**
2 tazas de harina de fuerza	**⅓ taza de azúcar glas**
	1 cucharadita de esencia de vainilla

1. Precaliente el horno a una temperatura moderada de 180°C. Unte un molde redondo de 20 cm con aceite o mantequilla fundida; forre la base con papel parafinado. Pase por la batidora la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Añada los huevos de forma gradual, batiendo bien cada vez. A continuación, agregue la esencia de vainilla y bata para entremezclarla.

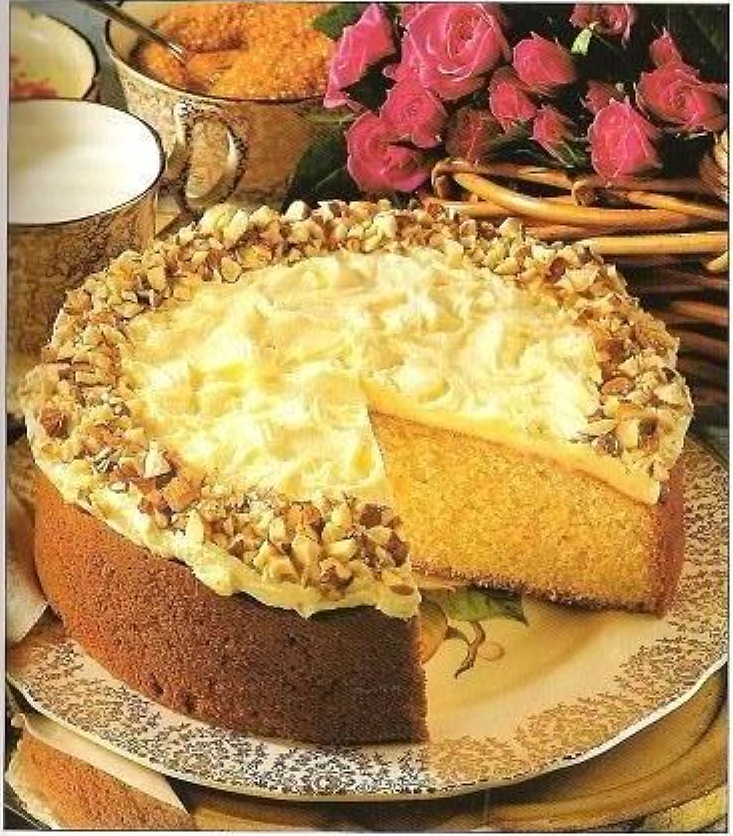
2. Pase la mezcla a un cuenco grande. Con la ayuda de una cuchara metálica incorpore la harina tamizada en alternancia con la leche. Remueva hasta que empiecen a estar mezcladas y haya conseguido una masa casi homogénea.

3. Pase la mezcla a cucharadas al molde preparado y allane la superficie. Hornee el pastel durante 45 minutos o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Déjelo en el molde durante 10 minutos y, a continuación, vuélquelo sobre una rejilla metálica para que se enfríe.

4. Para elaborar la Crema de mantequilla: Pase por la batidora la mantequilla y el azúcar glas tamizado hasta obtener una mezcla ligera y cremosa. Añada la esencia y bata otros 2 minutos o hasta que haya obtenido una mezcla fina y esponjosa. Distribuya la cobertura por la parte superior del pastel con un cuchillo de hoja plana y decórelo con almendras troceadas o con nueces, si lo prefiere.

Tiempo de conservación: Con la cobertura, hasta dos días en un recipiente hermético en el frigorífico; sin ella se puede congelar hasta un mes, bien envuelto en film transparente.







Añada los huevos de forma gradual a la mantequilla y al azúcar y bata bien cada vez.



Después de agregar la harina y la leche, remueva hasta conseguir una mezcla casi homogénea.



Hornee el pastel hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia.



Pase por la batidora la mantequilla y el azúcar glas.

Variantes del bizcocho de mantequilla

Magdalenas

Prepare el Bizcocho, según la receta anterior, hasta el final del punto 2. Forre dos moldes para magdalenas de 12 unidades con cápsulas de papel e introduzca en ellas cucharadas rasas de la mezcla. Hornee de 10 a 15 minutos o hasta dorar la superficie; deje las magdalenas en el molde durante 5 minutos antes de volcarlas sobre una rejilla para que se enfríen. Forre otra vez el molde con cápsulas de papel y repita la operación con el resto de la masa. Para 36 magdalenas.

Magdalenas glaseadas

Cuando las magdalenas estén frías, prepare la siguiente Cobertura glaseada: mezcle ¾ taza de azúcar glas tamizado, 2 cucharaditas de mantequilla y 3 cucharaditas de agua hirviendo en un cuenco pequeño resistente al calor hasta formar una pasta consistente. Póngala al baño María y remueva hasta que sea homogénea y brillante. A continuación, retírela del fuego y tíñala con colorante. Esparza una pequeña cantidad de glaseado sobre la parte superior de las magdalenas y decórelas con bolitas de colores o bien déjelas sin decorar. Para 36 piezas.

Mariposas de bizcocho

Cuando las magdalenas estén frías, corte un pequeño círculo en la parte superior de cada una de ellas, con un grosor de 1 a 2 cm para poder colocar el relleno. Corte los círculos por la mitad para confeccionar "alas". Coloque ½ cucharadita de mermelada de frambuesa o de albaricoque en cada magdalena y cúbrala con 1 cucharada de nata montada; disponga encima las alas. Con la ayuda de la manga pastelera, decórelas con nata montada adicional y con mermelada; espolvoréelas con azúcar glas tamizado. Para 36 mariposas.



Bizcocho marmolado

Divida la masa de bizcocho en tres. Añada 3 ó 4 gotas de colorante rojo a una de las porciones y remueva para mezclarlo bien. Agregue 1 cucharada de cacao en polvo y 2 cucharaditas de leche a la segunda porción y remueva para mezclar. Vierta cucharadas alternas de cada mezcla en un molde redondo de 20 cm y entremezcle las distintas masas con una brocheta. Hornee de 40 a 45 minutos o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Déjelo en el molde 10 minutos antes de volcarlo sobre una rejilla metálica para que se enfríe. Decórelo con la misma cobertura que el Bizcocho o con una de chocolate.
O bien espolvoree la parte superior del pastel con cacao y azúcar glas tamizados.

Bizcocho de mermelada

Unte un molde de 20 x 30 cm con aceite o mantequilla fundida; forre la base y las paredes con papel parafinado. Haga un Bizcocho hasta el punto 1. Añada 1 huevo y ⅓ taza de mermelada y prosiga hasta el final del punto 2. Pase la mezcla a cucharadas al molde y allane la superficie. Hornee a 180°C de 25 a 30 minutos o hasta que al clavar una brocheta en el centro, ésta salga limpia. Deje el pastel en el molde 10 minutos antes de volcarlo sobre una rejilla para que se enfríe. Haga una cobertura como la de las magdalenas, pero en vez de agua añada zumo de naranja o limón. Añada 2 cucharaditas de ralladura de cítrico y remueva hasta obtener una mezcla homogénea; cubra el pastel. Decórelo al gusto y déjelo reposar.

De izquierda a derecha: Magdalenas glaseadas, Mariposas de bizcocho, Bizcocho marmolado y Bizcocho de mermelada.

